

**Ingrediënten:**

2 kilo mosselen panklaar
2 stengels citroengras fijngesneden
2 sjalotjes gesnipperd
2 rode pepers gehakt zonder zaadjes
3 eetlepels Thaise vissaus
1 uitgeperste limoen of citroen
3 bosuitjes (blokjes 2 cm)
2 eetlepels koriander gehakt

dip:

2 eetlepels roerbakolie
6 eetlepels mosselkookvocht
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel gembersiroop
1 rode peper gehakt zonder zaadjes

Bereidingswijze:

- Verwijder kapotte mosselen of openstaande mosselen die na een stevige tik niet sluiten. Doe de mosselen in een grote pan. Voeg citroengras of limoenschil, sjalotjes, rode pepers, Thaise vissaus, limoen- of citroensap, bosui en koriander toe. Dek de pan af met een deksel en kook, onder af en toe omschudden, de mosselen ongeveer 6-8 minuten op een hoge stand tot de schelpen open zijn.
- Meng de ingrediënten voor de dip tot een lekker sausje. Serveer deze dipsaus bij de mosselen.
- Lekker met naanbrood of pitabrood

Wijntip

Het bloemige en aromatische van een droge Muscat D'Alsace past precies bij het geurige van de Thaise mosselpan. Bij de pikante, exotische smaak van dit gerecht is ook de lichtfruitige, kruidige, niet te zware Pinot Gris een aanrader.