



Zeeuwse pittige currymosselen

met aromatische sushirijst



ca. 20min



2 personen

Ze zijn er weer: de échte Zeeuwse mosselen. Dus nu is het de ideale tijd om er volop van te genieten. Aan de kust worden mosselen graag met friet gegeten, maar vandaag bereid je ze eens op een hele andere, spannende manier. Je stooft ze in deze pittige, rode curry met een aromatische basis van prei, gember en knoflook. De tomaten verlenen de curry een aangenaam zoetje. Lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 prei
- 150g sushirijst
- 2 tomaten
- 5g verse Thaise basilicum
- 1 zakje rode currypasta
- 1 pak Zeeuwse mosselen ¹⁴

Wat je thuis nodig hebt

- suiker
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- maatbeker
- zeef of vergiet
- kleine kookpan met deksel
- grote kookpan met deksel
- fijne keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

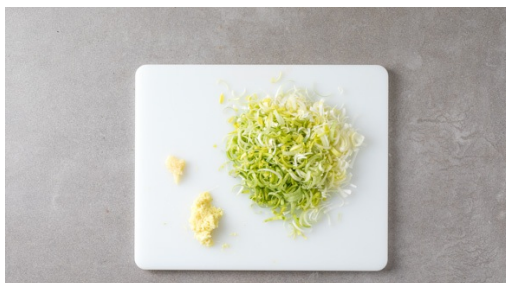
Onze rode currypasta is behoorlijk pittig! Je kunt ervoor kiezen om minder currypasta te gebruiken of 1tl suiker toe te voegen om de pittigheid te temperen.

Allergenen

weekdieren (14). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 738kcal, vet 33.5g, koolhydraten 80.6g, eiwit 27.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en rasp **beiden** fijn. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes. Was de **prei** grondig en laat uitlekken in een vergiet.



4. Curry maken

Voeg **1/4e van de currypasta** aan de kookpan toe en kook 1min mee. Voeg evt. **meer currypasta** toe voor een pittigere smaak (**zie kooktip, links**). Schud het pakje **kokosmelk** en voeg de **inhoud** met de **tomaten** en 1tl suiker aan de pan toe. Breng de **curry** aan de kook en kook ca. 1min op matig vuur.



2. Rijst koken

Was de **sushirijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** met het gekookte water en 1/4tl zout aan een middelgrote kookpan en breng aan de kook. Kook op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-13min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



5. Mosselen koken

Doe de **mosselen** in een grote kom met koud water. Gooi **degenen** weg die boven komen drijven of kapot zijn. Giet af en doe de **mosselen** in de kookpan, roer goed door. Dek af met een deksel en kook 3-4min totdat de **mosselen** openen. Verwijder de **mosselen** die niet opengaan, deze kun je niet eten. Neem de pan van het vuur.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een grote kookpan en voeg de **prei**, **gember**, en **knoflook** met een snuf zout toe. Bak al roerend 3-4min totdat de **prei** zacht is. Snijd de **tomaten** in blokjes. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en snijd ze in reepjes, doe de steeltjes weg.



6. Serveren

Schep de **rijst** in kommen of diepe borden en verdeel er de **mosselen in curry** over. Besprenkel met de **rest van de currysous** uit de pan en garneer met de **Thaise basilicum**.