

MARLEY SPOON



Zeeuwse pittige curry mosselen

met aromatische sushirijst



ca. 20min



2 personen

Ze zijn er weer: de échte Zeeuwse mosselen. Het seizoen van de mosselen is slechts van korte duur, dus nu is het tijd om er volop van te genieten. Aan de kust worden mosselen graag met friet geserveerd, maar vandaag bereid je ze eens op een hele andere, spannende manier in deze pittige rode curry met een aromatische basis van prei, gember en knoflook. De cherytomaten verlenen de curry een aangenaam zoetje.

Wat je van ons krijgt

- Zeeuwse mosselen ¹⁴
- sushirijst
- verse Thaise basilicum
- rode currypasta
- kokosmelk
- knoflook
- verse gember
- prei
- cherrytomaten

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- waterkoker
- zeef

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

Kooktip

Deze 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 785.0kcal, vet 32.7g, eiwit 23.5g, koolhydraten 98.1g



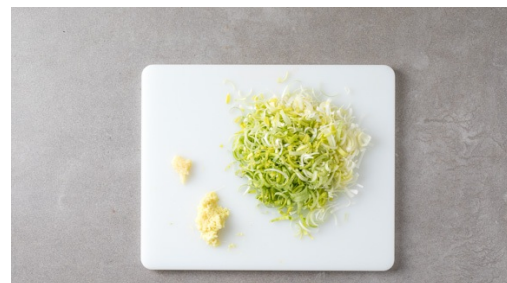
1. Rijst koken

Breng 400ml water in een waterkoker aan de kook. 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.



4. Curry maken

Voeg **1/4e van de currypasta** aan de kookpan toe en kook 1min al roerend. Voeg evt. **meer currypasta** toe voor een pittigere smaak (**zie kooktip, links**). Giet er dan de **kokosmelk** bij en voeg 1tl suiker toe. Breng aan de kook, halveer als je de tijd hebt de **cherrytomaten** en voeg ze aan de pan toe. Zet het vuur middellaag en laat de **tomaten** zo 1min mee koken.



2. Ingrediënten voorbereiden

Schil intussen de **gember**, pel de **knoflook** en rasp **beiden** fijn. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en was de **preihelften** onder de oude kraan, zorg ervoor dat het water tussen de bladeren kan komen. Snijd de **prei** in de breedte in dunne, halve ringen.



5. Mosselen koken

Doe de **mosselen** intussen 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 open gaan, deze kun je niet eten. Neem de pan van het vuur.



3. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een grote kookpan en voeg de **gember**, **knoflook** en **prei** toe. Bak al roerend 3-4min totdat de **prei** zachter wordt en het begint te geuren. Hak intussen de **Thaise basilicum** zonder **harde steeltjes** grof.



6. Serveren

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