


# JAPANSE MOSSELEN

 4 personen

 Sligro-ISPC



## Ingrediënten

- 500 g vongole veraci
- 500 g mosselen
- 1 flesje kokosmelk
- 2 el Bresc Citroengraspuree
- 2 el Bresc Knoflook gehakt
- 2 el gehakte sjalotten
- ½ bosje koriander gehakt
- olie om in te bakken
- zwarte peper
- 1 dl witte wijn
- 2 limoenen
- 250 g gekookte groene sobanoedels

## Bereiding

- Neem een grote pot en voeg wat olie toe. Schep de knoflook, sjalot, vongole en mosselen in de pot en strooi hier gelijk ruim wat peper overheen.
- Voeg dan het citroengras toe en meng dit goed.
- Bak het kort (max. 2 minuten) totdat de schelpjes een beetje opengaan en er vocht loskomt.
- Blus af met de wijn en kokosmelk en stoof het nog een minuutje door.
- Schud de schelpen goed door elkaar, zodat het vocht goed om alle schelpen gaat plakken.
- Breng een pot water aan de kook en laat daar de noedels even in opwarmen. Schep de schelpen op de noedels met wat van het vocht. Strooi er de koriander over en wat limoensap.