



Viscurry met mosselen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 kilogram mosselen (schoongemaakt)
- 2 eetlepels arachideolie
- 1 ui (fijngesneden)
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 3 centimeters gember (geraspt)
- 1 stengel citroengras (lichtjes gekneusd)
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1/2 theelepel zwarte peper
- 2 tomaten (in blokjes gesneden)
- 2 1/2 deciliter kokosmelk
- 1 verse maiskolf
- 2 aardappelen (geschild en in blokjes)
- 4 visfilets (in stukjes)
- 1/2 citroen (sap)
- 3 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de mosselen (zie recept mosselsoep) en hou ze apart. Zeef het mosselvocht en hou dit eveneens apart.
- 2.** Fruit de ui met de knoflook, de gember en het citroengras glazig in arachideolie. Voeg het kerriepoeder en de zwarte peper toe. Roer goed en laat 1 minuut bakken.
- 3.** Voeg de tomatenblokjes en de kokosmelk toe. Laat gedurende 15 minuten zachtjes sudderen onder deksel.



- 4.** Verwijder de bladeren en de draden van de maïskolf. Breng een grote pan water aan de kook (zonder zout – zout maakt de korrels taai). Kook de maïskolf gedurende 8–10 minuten. Laat de kolf iets afkoelen, zet hem rechtop op een snijplank (met de onderkant naar beneden) en snij met een scherp mes langs de kolf naar beneden om de korrels los te snijden. Voeg ze toe, samen met de aardappelblokjes.
- 5.** Voeg het vocht van de mosselen en de visfilets toe. Laat 5 minuten heel zachtjes garen en voeg het citroensap en de mosselen toe.
- 6.** Werk af met lente-uitjes.