

Yam hoi meng poe

ยำหอยมั่งกู่



(Mosselen salade)

Voor 2-3 personen

Ingrediënten:

- 2 kg prins mosselen
- 1-2 sereh
- 2-5 rode rawits
- 2-3 sjalotjes
- 2 lente-uitjes
- 2 eetlepels citroensap
- 2 eetlepels vissaus
- 1 handje mint
- ijsbergslablad

Bereiding:

Snijd de sereh, de sjalotjes, de lente-uitjes in dunne ringetjes en de rawits in kleine stukjes. Pluk de mint blaadjes en bewaar paar blaadjes apart voor garnering.

Kook de mosselen tot ze gaar is en haal ze daarna uit de schelp en bewaar paar schepjes voor de garnering. Breng de mosselen op de smaak met citroensap, vissaus en meng dit goed door elkaar. Proef of de smaak naar wens is en voeg zonodig citroensap of vissaus toe. Vervolgens alle ingrediënten toevoegen en meng alles goed door elkaar. Schep de mengsel in het bord en gaarneer dit met paar blaadjes mint en de schepjes en dan serveren.

