

Zeeuwse mosselen met Shiso, gember, limoen en curry



Ingredienten

Bereiding

40 Zeeuwse mosselen

Vinaigrette

- 20 ml olijfolie
- 5 ml limoensap
- 5 ml sushi-azijn
- el limoenzest
- el korianderblaadjes, fijngesneden
- tl suiker

Gembergel

- 250 ml gembersap van Japanse gemarineerde gember)
- 2 g agar-agar

Currycrème

- 20 ml verse mayonaise
- el currypasta (Patakís)
- el room, opgeklopt

Afwerking

- 6 shisobladeren
- limoenblaadjes
- limoenrasp

Vinaigrette

Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette.

Gembergel

Breng het gembersap samen met de agar-agar tot het kookpunt. Meng alles goed en stort het mengsel in een bak. Laat het mengsel afkoelen en mix het met de handmixer tot een gladde gelachtige massa.

Currycrème

Meng alle ingrediënten tot een zachte crème.

Mosselen

Was en stoom de mosselen zeer kort (maximaal 2 minuten) in de stoomoven of een stoompan. Haal de bovenste schelp eraf en houd de mosselen apart.

Afwerking

Besprenkel de mosselen met de vinaigrette, spuit er een beetje gember-gel en currycrème naast. Garneer met shisoblad, limoenblaadjes en wat extra limoenrasp.

Eet dit gerecht lauwwarm.