



MOSSELS

BY ERNESTO

Ingrediënten:

- 1 kg mosselen
- 1 rode peper
- 1 cm geschilde gember, geraspt of fijngenhakt
- 3 tenen gesnipperde knoflook
- 4 el sesamolie
- 4 el Witte Portstroop
- Zeekraal

Benodigheden:

gietijzeren pan of schaal

Set up:

Directe hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je Kamado tot 150 °C.

Snijd de rode peper in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd vervolgens de peper in dunne halve ringetjes.

Verhit de sesamolie in een pan en voeg de rode peper, gember en als laatst de knoflook toe. Fruit heel even en voeg vervolgens de Witte Portstroop en witte wijn toe. Meng dit goed, laat nog een minuutje doorbakken en haal van het vuur.

Spoel de mosselen schoon en gooi gebroken mosselen weg. Doe het Portstroop mengsel in een pan die geschikt is voor op de BBQ (als het daar niet al in zat) en voeg de mosselen toe. Doe de deksel dicht en laat de mosselen 12 – 18 minuten garen, tot alle mosselen geopend zijn.

Haal de pan van de BBQ, voeg ruim zeekraal in kleine takjes toe en schep alles goed om met het kookvocht. Smakelijk!

Dit recept is een samenwerking met Ernesto E.M.V Food