



Tapijtschelpen met rode curry



Beginner | 2 personen | Tussen 15 en 30 minuten | Hoofdgerecht

Spoel de tapijtschelpen grondig in koud water tot al het zand eruit is.

Fruit de knoflook samen met het citroengras in olie. Roer er de rode currypasta en kurkuma door.

Voeg de tapijtschelpen toe samen met 4 eetlepels water, de takjes koriander en kokosmelk. Kook tot de schelpen open staan. Breng op smaak met vissaus en zeezout, schud op en zet het vuur uit.

Werk af met korianderblaadjes.



Ingrediënten

- 1 kg tapijtschelpen
- 4 lente-uitjes, fijngehakt
- 4 teentjes knoflook, geperst
- 4 stengels citroengras, grof gehakt
- 2 kl currypasta, rode
- 6 el kokosmelk
- 2 el vissaus
- 1 el olie, plantaardig
- 1 kurkuma
- 4 takjes koriander, stengels en blaadjes apart
- snufje zeezout

