



Υλικά

- 1000 γρ. αχιβάδες
- 800 γρ. Μύδια μικρά
- 400 γρ. спаγγέτι
- 850 ml χυμό ντομάτας
- 15 κ.γ. mild sweet chili sauce
- 4 κ.σ. σάλτσα oyster
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ
- 30 ml φρέσκο χυμό λάιμ

- Χρόνος Προετοιμασίας
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 5 άτομα

Μουλιάζουμε τις αχιβάδες για 2 ώρες σε παγωμένο νερό. Αλλάζουμε 2 φορές το νερό κατά την διάρκεια του μουλιάσματος.

Καθαρίζουμε τα μύδια και ξύνουμε το κέλυφός τους.

Βάζουμε τα μακαρόνια σε μια κατσαρόλα με νερό που βράζει και μόλις είναι al dente τα στραγγίζουμε καλά.

Σε ένα γουόκ ζεσταίνουμε τον χυμό τομάτας, την σάλτσα τσίλι και την σάλτσα όυστερ και προσθέτουμε τα μακαρόνια.

Προσθέτουμε τις αχιβάδες, τα μύδια, το κορν φλαουρ που το έχουμε διαλύσει στο χυμό λάιμ και τα αφήνουμε να πάρουν μια βράση.

Μόλις δέσει η σάλτσα, χαμηλώνουμε την φωτιά και μαγειρεύουμε μέχρι να ανοίξουν οι αχιβάδες και τα μύδια.

Σερβίρουμε αμέσως.

Πηγή: cookbox.com.cy