



ΥΛΙΚΑ

1000 γρ. Μύδια

2 λεμονόχορτα ψιλοκομμένα

4 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα και λίγο για το γαρνίρισμα

4 φύλλα λάιμ ψιλοκομμένα

2 κόκκινες τσίλι πιπεριές ψιλοκομμένες

1 κ.σ. σάλτσα ψαριού

30 ml φρέσκο χυμό λάιμ

3 φύλλα κόλιανδρου , για γαρνίρισμα

Χρόνος Προετοιμασίας

20 λεπτά

Βαθμός Δυσκολίας

Εύκολη

Αριθμός ατόμων

4 άτομα

Καθαρίζουμε πολύ καλά τα μύδια και αφαιρούμε όσα μύδια είναι σπασμένα ή δεν

κλείνουν εντελώς.

Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε τα λεμονόχορτα, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τα φύλλα λάιμ, τις πιπεριές τσίλι, την σάλτσα ψαριού και το χυμό λεμόνι. Ανακατεύουμε καλά, κλείνουμε την κατσαρόλα με το καπάκι και αχνίζουμε τα μύδια σε δυνατή φωτιά. Ανακατεύουμε τα μύδια ανά διαστήματα και μαγειρεύουμε για 5-7 λεπτά μέχρι να ανοίξουν.

Μεταφέρουμε τα μύδια σε μια ζεστή γαβάθα και απομακρύνουμε όσα δεν άνοιξαν κατά το άχνισμα.

Γαρνίζουμε με φρέσκο κρεμμυδάκι και φύλλα κόλιανδρου και σερβίρουμε αμέσως.

Πηγή: cookbox.gr