

Ανατολίτικα μύδια με γάλα καρύδας και κόλιανδρο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Συστατικά

4 φρέσκα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 εκατοστά τζίντζερ φρέσκο, τριμμένο
1 καυτερή πιπεριά, ψιλοκομμένη
200 γρ. ζωμό ψαριού ή λαχανικών
1 κ.σ. ζάχαρη καστανή
4 κ.σ. χυμό λάιμ
200 γρ. γάλα καρύδας
1 κιλό μύδια πλυμένα
1 μάτσο κόλιανδρο
πατάτες τηγανητές για το σερβίρισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε ένα βαθύ τηγάνι με καπάκι σοτάρουμε τα φρέσκα κρεμμυδάκια σε λίγο ελαιόλαδο.

Προσθέτουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το τζίντζερ και την καυτερή πιπεριά ψιλοκομμένη.

Προσθέτουμε τον ζωμό, τη μαύρη ζάχαρη, το χυμό λάιμ, και το γάλα καρύδας.

Βράζουμε σε δυνατή φωτιά για 5 λεπτά για να λιώσει η ζάχαρη και μετά χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να βράσει 5 λεπτά για να αναμειχθούν οι γεύσεις.

Προσθέτουμε τα μύδια, σκεπάζουμε το τηγάνι και αφήνουμε να ψηθεί το φαγητό για 3-4 λεπτά μέχρι να ανοίξουν τα μύδια. Πετάμε όσα δεν άνοιξαν.

Σερβίρουμε σε μπολ με το ζουμάκι τους, με μπόλικο κόλιανδρο ψιλοκομμένο και με πατάτες τηγανητές.

Πηγή: akispetretzikis.com