

Krokante mosselen in 'buffalo style' met ponzu- en chiliglazuur

totale tijd **25 min.** 10 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

400 g	verse mosselen
1 l	water
500 ml	bakolie
4 el	bloem
4 el	aardappelzetmeel of maïzena
1 tl	gerookt paprikapoeder
1 tl	knoflookpoeder
1 tl	komijn
0,25 tl	bakpoeder
0,5 tl	zout
3 el	<u>Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof</u>
1 el	sriracha
1 el	ketchup
	de schil van ½ limoen
	de schil van ½ citroen
2	lente-uitjes
	een beetje koriander als topping

VOORBEREIDING

Stap 1

400 g verse mosselen - **1 l** water

Doe de mosselen in een pan, bedek met water en zet op middelhoog vuur. Kook tot de schelpen open zijn (ongeveer 5-7 minuten). Giet ze af en laat ze 3-4 minuten afkoelen. Haal dan het mosselvlees uit de schelp en zet apart.

Stap 2

500 ml bakolie - **4 el** bloem - **4 el** aardappelzetmeel of maïzena - **1 tl** gerookt paprikapoeder - **1 tl** knoflookpoeder - **1 tl** komijn - **0,25 tl** bakpoeder

Giet bakolie in een pan en zet deze op een middelhoog vuur tot het 180 °C bereikt.

Mix vervolgens alle droge ingrediënten tot ze goed gemengd zijn. Doe ¼ van het droge mengsel in een andere kom en meng met 1-2 el koud water tot een dik beslag.

Doe nu de mosselen in het beslag, meng goed en doe dan de rest van de droge mix erbij. Zorg ervoor dat alle mosselen een mooi korstje krijgen. Bak de mosselen ongeveer 2-3 minuten in de voorverwarmde olie of tot ze mooi goudbruin zijn.

Stap 3

3 el Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof - **1 el** sriracha - **1 el** ketchup - de schil van ½ limoen - de schil van ½ citroen

Meng alle ingrediënten – Kikkoman Ponzu Citroen, sriracha, ketchup, de schil van limoen en citroen – tot een goed gemengde saus.

Stap 4

2 lente-uitjes - een beetje koriander als topping
Besprenkel de gebakken mosselen met de saus en meng tot alle mosselen goed geglaceerd zijn. Snijd dan de lente-uitjes en strooi over de mosselen samen met de blaadjes koriander.