

# Gekochte Muscheln mit Soja-Soße und Sesam-Öl

625 g Herzmuscheln mit Schale    1 TL Salz    2 EL gehackte Ingwerwurzel  
2 EL Schalotten

**Dip:**

3 EL dunkle Sojasauce    2 EL Sesamöl

Die Muscheln gut waschen, dabei Schmutz und Sand gründlich abbürsten.

20 Minuten in kaltes Salzwasser legen, dann abtropfen lassen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, die Muscheln hineingeben und etwa 2 Minuten rühren, bis sie sich öffnen.

Abtropfen lassen und die obere Schalenhälfte entfernen. Die Muscheln auf einer Servierplatte anrichten und gehackten Ingwer und Schnittlauch darüberstreuen.

Sojasauce und Sesamöl vermischen und auf mehrere Schälchen verteilen.

Als Dip zu den Muscheln reichen.

Chinesisch am 11. Mai 2021