

Moules Marinières

- 1 st röd chilifrukt
- 1 kruka persilja
- 3 dl vispgrädde
- 1 klyfta vitlök
- 2 st pärlökar (alt små gula lökar)
- 1 nät blåmusslor
- 0.5 krm svartpeppar
- 0.5 krm salt
- 4 dl torrt vitt vin
- 0.5 msk olivolja