



SKALDJUR

Moules frites

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En klassiker som alltid är lika god...

INGREDIENSER

2 nät färska blåmusslor
3 st schalottenlökar, finhackade
2 st vitlöksklyftor, finhackade
1 krm chiliflakes
2 dl torrt vitt vin
1 knippe bladpersilja
6 dl vispgrädde
salt och peppar, efter smak

Aioli

2 st äggulor
1 msk dijonsenap
3 dl rapsolja
1 st vitlöksklyfta, riven
1 st citron, skal och saft



- 1 krm salt
- 1 krm rökt paprikapulver

Till servering

- 8 skivor grillat surdegsbröd
eller
- 4 portioner pommes frites
- 1 dl parmesanost, riven
- 1 st citron, saften

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att lägga musslorna i en bunke under rinnande kallt vatten ca 30 minuter. Byt vatten ett par gånger, så att du blir av med all sand. Rensa sedan bort orenheter från musslorna och dra bort allt "skägg" på musslorna. Släng musslor som är helt öppna eller trasiga.
- 2** Aioli: Lägg äggulor och senap i en bunke, lägg en fuktig disktrasa under skålen. Vispa äggulorna så att de blir lite fluffiga, häll försiktigt ner olja i en tunn stråle lite åt gången medan du vispar. Fortsätt tills du använt upp all olja. Smaka av med vitlök, paprikapulver, citronskal, citronsaft och salt.
- 3** Finhacka schalottenlök, vitlök och den nedre delen av persiljan (spara bladen till slutet). Ta fram en stor kastrull som rymmer alla musslorna. Häll i ett par matskedar olivolja, fräs schalottenlök, vitlök, persilja och chili ca 10 minuter utan att det tar färg. Lägg i musslor och höj värmen, vänd runt ett par varv. Tillsätt sedan det vita vinet, lägg på ett lock. Koka tills musslorna öppnat sig.
- 4** Ta upp musslorna med en hålslev och lägg i en bunke. Börja nu att reducera buljongen som blivit i kastrullen, när den reducerat till hälften tillsätter du grädden. Koka ett par minuter och smaka av med salt och peppar. Lägg tillbaka musslorna och strö över finhackad persilja. Vänd sedan runt och lägg upp i skålar, servera genast!
- 5** Servering
Servera med surdegsbaguette som du skivat, grillat och ringlat över lite olivolja på. Eller pommes frites som du friterat eller gjort i ugnen. Toppa pommes frites'en med riven parmesan och citronsaft.