



SKALDJUR

# Musslor med fänkål och morot

Kock: **Karin Walker** Tid: **15 min** Portioner: **2-4**



De här musslorna älskar jag! Fänkål och morot blir så himla gott tillsammans med musslorna. Det räcker till 2 hungriga eller som en liten förrätt till 4.

Ät musslorna som en matig soppa med ett gott bröd eller servera med pommes och en god majonnäs.

## INGREDIENSER

- 1 nät blåmusslor
- 1 stor morot
- 1 st fänkål
- 1-2 st schalottenlökar
- 2 klyftor vitlök
- 1 dl vitt vin
- 2 dl grädde
- 0.5 st pressad citron
- 1 kruka persilja
- salt och nymalen vitpeppar
- olja till grytan



## Tillbehör

bröd eller pommes och en god majonnäs

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj musslorna noga och ta bort skägget om det finns något (jag lägger mina i diskhon). Trasiga och öppna musslor slänger man men testa att knacka de lätt mot bänken, stänger de sig så är de ok.
- 2** Strimla morötter och fänkål, hacka lök och vitlök.
- 3** Fräs sedan grönsakerna tills de är nästan mjuka men de ska inte ha någon färg, salta och peppra.
- 4** Lägg i musslorna, skvimpa i vinet, vänd runt försiktigt och låt det koka ihop 1 minut, tippa i grädden.
- 5** Lägg på locket och låt musslorna småputtra i 4-5 minuter och vänd runt de efter halva tiden.
- 6** Smaka av buljongen om det behövs med mera syra med citron/sälta, strö över persilja, servera i djupa tallrikar med ett gott bröd eller pommes.