



SKALDJUR

Moules Marinières

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **2**

Moules Marinières är fantastiskt gott och förvånansvärt lätt att göra.

Blåmusslor finns att få tag på i de flesta större mataffärer och är faktiskt bland de billigaste skaldjuren trots att de smakar gudomligt.

Moules Marinières är en perfekt fredagsmiddag då tröttheten efter en hård arbetsvecka oftast tar ut sin rätt och vi gärna lagar något som går fort men som gärna får vara lite festligare.

Använd gärna ett torrt vitt vin som även passar att dricka till musslorna då enbart ca hälften av vinet används till att koka musslorna i och resterande vin kan serveras till rätten.

Viktigt att tänka på vid tillagning av musslor: Skölj och rengör musslorna noggrant. De skall stänga sig när ni sköljer dem (i kallt vatten) men om de inte stänger sig, testa att knacka lätt på skalet. Om de fortfarande inte stängt sig så är det bara att kasta dem. Servera gärna musslorna tillsammans med ett gott lant- eller surdegsbröd!

Recept: Jessica Melin Gustafsson



INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj musslorna noggrant i kallt vatten och dra bort "skägget". Musslorna skall stänga sig när ni spolar vatten på dem men om de inte gör det så testa att knacka lite lätt på skalet. De musslor som eventuellt inte stängt sig, måste ni kasta.
- 2** Finhacka lök, chilifrukt och vitlök.
- 3** Hetta upp oljan i en stor kastrull.
- 4** Fräs lök, chilifrukt och vitlök i oljan. Tillsätt musslorna, det vita vinet och grädden. Lägg på locket och låt koka i ca 3 minuter (till dess att musslorna öppnat sig).
- 5** Grovhacka persiljan och rör ner den precis före servering. Smaka av med salt och peppar.