

Publicerad 17 dec 2004 14:01

Moules marinière (vinkokta musslor)

Portioner: 2-3**Tid:** 25 minuter**Ingredienser:**

1 kg musslor (en nätpåse)
1 liten gul lök eller 2 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
1/2 dl hackad persilja
1 kvist timjan eller 1/2 tsk torkade blad
1 krm salt
4-5 vitpepparkorn
1 1/2 dl vitt torrt vin

Skrapa musslorna under rinnande vatten och dra bort den lilla tofsen. Musslor som inte stänger sig när man knackar dem i diskbänken ska kastas.

Hacka lök, vitlök och persilja. Värm lite olja i en stor gryta och låt hacket fräsa några minuter under omrörning tillsammans med lite timjan, salt och peppar. Häll på vinet. När det kokar lägger man i musslorna och lägger på locket. Musslorna är klara när skalen öppnar sig.

Servera musslorna med sprödvärmd baguette eller annat gott bröd.

Den som gillar asiatiska smakkombinationer kan pröva en annorlunda kryddning av musslorna. Det är gott att servera musslor och spad på en bädd av kokta äggnudlar.

Berit Lyregård, berit.lyregard@dn.se

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.