

Publicerad 22 sep 2006 07:32

## Vinkokta musslor

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

1 kg musslor (en nätpåse)  
1 liten gul lök eller  
2 schalottenlökar  
1 vitlöksklyfta  
några kvistar persilja  
1 kvist timjan eller ½ tsk torkade blad  
1 krm salt  
½ krm kajennpeppar  
1 ½ dl torrt vitt vin

Skrapa eller skrubba musslorna under rinnande vatten och dra bort den lilla tofsen. Musslor som öppnat sig knackas mot diskbänken. Om de inte stänger sig ska de kastas.



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

Servera med sprödvärmd baguette eller annat gott brytbröd och saffransmajonnäs.

**Tillhörande recept:**[Saffrans majonnäs](#)

DN

---

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.