

Publicerad 27 apr 07:51

Fyllda musslor

Portioner: 4-5**Tid:** 5 minuter**Ingredienser:**

ca 15 kokta blåmusslor
(finns i frysdisken)
1 dl smulat innanmäte av
formbröd eller ?
2 msk smält smör
2 msk hackade korianderblad
1 tsk rivet citronskal
1 krm salt
½ krm kajennpeppar

Sätt ugnen på 250 grader.

Dela musslorna och släng den tomma delen. Lossa musslan från sitt fäste men låt den ligga kvar i sin skalhalva.

Blanda alla övriga ingredienser i en skål och fyll halvorna med blandningen. Ställ dem i en form och sätt in i ugnen.

Gratinera i cirka fem minuter eller tills fyllningen fått färg.

DN

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.