

Moule marinière (Musslor i vitt vin)

Ingredienser

Portioner: 4

2 kg musslor
50 g smör
1 dl finhackad schalottenlök (motsvarar ca 6 st)
3 finhackade vitlöksklyftor
½ l torrt vitt vin
1 kryddbukett *
1 dl hackad persilja (gärna slätbladig)
nymalen vitpeppar
salt

Gör så här

Borsta musslorna och ta bort skägget.
Skölj väl i flera vatten och låt musslorna rinna av.

Smält smöret i en gryta stor nog att rymma alla musslor.
Tillsätt den hackade schalottenlöken och vitlöken och låt puttra under omrörning någon minut.

Häll i vinet och lägg i kryddbuketten, peppra och låt koka upp.
Koka i 2 minuter och lägg sedan ner musslorna.
Låt koka kraftigt i ca 5 minuter under lock.
Ta upp musslorna så fort de öppnar sig.
Håll dem varma i en stor uppvärmd skål med lock över.
Kasta exemplar som inte öppnar sig.

Koka ihop spadet till cirka hälften, lägg ner musslorna igen och strö över den hackade persiljan.
Smaka av med salt.
Blanda om under en halv minut så att musslorna hinner bli rykande heta igen.
Plocka bort kryddbuketten.

Fördela musslor och spad i sopptallrikar.
Servera genast med frasiga baguetter.

* Kryddbukett kallas för bouquet garni på franska och består av en morotsbit, ett par timjan- och persiljekvistar samt 1-2 lagerblad som är ihopbundna med bomullssnöre.

Betyg

Ingen har betygsatt detta recept.