

Uppdaterad 8 feb 2007 08:09

Kokning av blåmusslor

Tid: 30 minuter**Ingredienser:**

1/2 kg blåmusslor
1 liten schalottenlök
1 vitlöksklyftor
fänkålstjälkar (från fänkålen nedan)
1 1/2 msk olivolja
2 dl vitt vin

Borsta musslorna noga. Ta bort de som inte stänger sig när du knackar på dem.

Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs lök, vitlök och fänkålstjälkar i het olja i 1 minut. Det ska vara riktigt hett när musslorna tillsätts tillsammans med vinet. Sätt på lock och koka upp. Ta från värmen och låt dra någon minut tills alla musslor öppnat sig. Släng de som inte öppnat sig. Spara buljongen och plocka musslorna ur skalen.

DN

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.