

BLÅMUSSLOR I VIN

Vitvinskokade blåmusslor med smör, bröd och aioli.



Det här behöver du för 2 portioner:

800 g	Frysta blåmusslor
1 st	Liten gul lök
4 msk	Smör
3 dl	Torrt vitt vin
1 knippe	Persilja
1/2 krm	Nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR:

MUSSLORNA

Tina musslorna. Skala och hacka löken fint. Skölj och hacka persiljan. Smält 1 msk av smöret i en vid kastrull. Lägg i löken och fräs den utan att den får färg. Peppra. Tillsätt vin och musslor. Öka värmen och lägg på lock. Koka musslorna på stark värme till alla öppnat sig, 6-8 minuter.

BULJONG

Plocka bort och kassera stängda musslor. Häll över buljongen i en ny kastrull, vispa i smöret klickvis, tillsätt persiljan, smaka av med salt. Häll tillbaka buljongen över musslorna.

SERVERA

Hetta upp och servera med vitt bröd, smör, ost och aioli.

