

Musslor i vitt vin & grädde

Ingredienser för 4 personer

2 nät blåmusslor (ca 2 kg)
2 st schalottenlökar
4 st vitlöksklyftor
2 dl torrt vitt vin
4 dl vispgrädde
flingsalt
nymald svartpeppar
1 dl hackad persilja
extra vigin olivolja av god kvalitet

Gör så här

1. Skölj och rensa musslorna. Släng musslor som inte sluter sig när du knackar dom lätt i bänken och de som är sönder. Använd en liten vass kniv och skär bort skägget.
2. Hacka lökarna och fräs dom i lite smör eller olivolja i en stor kastrull. Häll i musslorna i kastrullen och häll sedan över vin och grädde + salt.
3. Låt koka under lock i 2-3 minuter
4. Ta upp musslorna med en hålslev (Släng de som inte öppnat sig) och lägg upp dom på djupa serveringstallrikar.
5. Sjud upp vinet och grädden och låt det reducera något. Smaka av med svartpeppar och ev mer salt.
6. Fördela sedan över musslorna. Strö över persilja och ringla över lite olivolja.
7. Servera gärna tillsammans med ett gott bröd.

