



## Gratinerede Blåmuslinger

*Opskriften giver 40-50 mellemstore blåmuslinger til snack eller forret.*

Først renses og vaskes muslingerne. De skal alle være lukket. Giv de åbne muslinger tid til at lukke mens resten vaskes, bank dem let mod vasken og lad dem ligge lidt, hvis de forbliver åbne kasseres de. \*

Muslingerne dampes i en gryde, gerne stor så de kan ligge i ét lag. Når muslingerne har åbnet sig sies væsken fra og den tomme skal rives af.

Imens muslingerne damper blandes smørret med rasp, hvidløg, løg, persille og citron saft.

Muslingerne placeres i et fad med en lille klat smør over og drysses med ost.

Bag muslingerne i en forvarm ovn 175°C til osten er smeltet og blevet let gylden. Det tager ca. 10-12 min.

Pynt med persille og server med godt brød eller med grønsalat hvis forret.

*\*En hurtigere løsning er at bruge grønnskallede New Zealandske muslinger, spørg efter dem hos fiskehandleren.*

50 Blåmuslinger (ca. 500g)  
1 dl væske (hvidvin, vand, øl el. cider)  
50g smør  
2 spsk rasp  
1 fed hvidløg  
1 lille skalotteløg  
1 lille håndfuld hakket persille  
½ Citron, saft.  
Parmesan eller anden ost



Skrevet af: Mathilde Askøe Brandstrup