



Hvidvinsdampede Blåmuslinger

Med vanilje

Opskriften er aftensmad for 2 personer

Skyld og rens blåmuslingerne godt, ryg skæget af. Blåmuslingerne skal være lukkede.

Hvis de ikke er lukket så giv dem et lille bank mod vasken og lad dem ligge til du er færdig med resten af muslingerne. Hvis de stadig ikke lukker kasseres de.

Hak løg, hvidløg og persille og snit porren i tynde ringe. Varm smør og olie og tilsæt porre, skalotteløg og hvidløget. Løgene skal være klare.

Brug en sauterpande da muslingerne bliver bedre hvis de ikke ligger for meget oven på hinanden.

Tilsæt derefter persille og hvidvin og lad det koge op.

Muslingerne ligges i gryden med låg, rør jævnligt rundt eller ryst gryden. Muslingerne er færdige når de har åbnet sig, det tager 4-6min.

Tag muslingerne op af gryden med en hulske og placer i en skål.

Tilsæt fløde til den tilbageblivende suppe. Kog op og smag til med citron, vanilje, salt og peber.

Server saucen over muslingerne, med godt ciabattabrød og ekstra persille på toppen.

1 kg Blåmuslinger (lidt ekstra for spild)

1 porre

2 skalotteløg

1 fed hvidløg

1 bundt persille

2 dl hvidvin

¼ l piske fløde

1 vanilje stang el. 1 tsk vaniljepulver

Citron

Salt og peber

Smør og olie til stegning

Tilbehør

Ciabattabrød



Skrevet af: Mathilde Askøe Brandstrup