

M U S L I N G E R

Opskriften er til 6 personer

Følgende skal indkøbes:

Ca. 80 blåmuslinger
2 dl tør hvidvin
 $\frac{1}{2}$ dl Olie
100 g smør
5 pillede og hakkede skalotteløg
5 hele peberkorn
2 små timiankviste
 $\frac{1}{2}$ dl finthakket persille
salt

Olien og halvdelen af smørret hældes i en stor, tykbundet gryde. Tilsæt skalotteløgene og lad dem blive klare. Hæld hvidvin i sammen med 5 peberkorn og de 2 kviste timian og lad gryden småsnurre i 6 -7 minutter.

Muslingerne skylles og renses omhyggeligt. Pil evt. skæg af, og er der enkelte muslinger, som har åbnet sig, og ikke lukker sig igen, hvis man slår dem let mod bordkanten, SKAL de smides væk. Føles de alt for tunge, kan de være fyldt med mudder eller sand - væk med dem.

Hæld muslingerne i gryden. Læg låget på og lad dem dampe ved kraftig varme. Ryst muslingerne rundt i gryden. Efter nogle minutter skulle alle have åbnet sig - det afhænger lidt af størrelsen. Men når alle muslingerne har åbnet sig, lægges de op i serveringsskålen.

Si lagen og lad den koge op. Pisk resten af smørret i og smag til med lidt salt. Hæld væsken over muslingerne og server dem dampende varme, drysset med persille og med flûtes til.