
ForSea cook-along

Förrätt - Vitvinskokta blåmusslor med asiatisk twist

Inköpslista

4 personer

2 kg hela färska blåmusslor
½ flaska vitt vin
2,5 dl vispgrädde
50 g färsk dill
60 g färsk bladpersilja
ev. färsk körvel
100 g schalottenlök
½ färsk röd chili
1 vitlösklyfta
30 g ingefära
1 apelsin
1 citron
1 dl kallpressad rapsolja
1 baguette (om du inte vill baka själv)

Baguette (om du vill baka själv)

150 g vetemjöl
150 g Manitoba mjöl
3 g torrjäst
10 g salt
1 dl surdeg

Vinrekommendationer

Selected Wines – The winery of good hope, Chenin Blanc (till musslorna)
Selected Wines - Buitenverwachting, Sauvignon Blanc (att dricka till)

