

ForSea cook-along

Förrätt - Vitvinskokta blåmusslor med asiatisk twist

Ingredienser

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 vitlöksklyfta
30 g ingefära
1 apelsin
1 citron
1 dl kallpressad rapsolja
1 baguette (om du inte vill baka själv)

Köksutrustning

Skärbräda, örtniv, grönsakskniv, rivjärn, citruspress, skål, en kastrull (5 liter) och en slev.
Eventuellt. gummihandskar.

Gör så här

Sätt på ugnen för att värma baguetten. Om du har bakat enligt vårt recept måste brödet gräddas i ca. 10-12 min i 250 grader tills brödet är gyllenbrunt.

Häll alla musslor i diskhon och skrubba dem väl för att ta bort all grus. Ta bort "skägget" på musslan med en kniv. Oftast tas de flesta bort i förväg.

Tillagning av gremolata

- Skölj örterna och ta bladen av stjälkarna. Hacka fint.

- Ta bort fröna från den röda chili och hacka fint. Använd gummihandskar vid behov.
- Skala ingefära och riv fint. Skala och hacka vitlök.
- Riv skalet av citron och apelsin. Undvik att få med det vita köttet under skalet.
- Blanda alla ingredienser till gremolata i en skål.

Tillagning av musslorna

Kom ihåg att sätta brödet i ugnen så att det blir varmt. Ställ eventuellt in de djupa tallrikarna i ugnen en liten stund så att de blir ljumna.

- Sätt spisplattan på medelvärme så att pannan värms upp ordentligt.
- Skala och hacka schalottenlök.
- Pressa saften från den skalade apelsinen och ställ åt sidan.
- Häll rapsolja i pannan och varm upp.
- Fräs schalottenlök så att den blir blank (inte brun).
- Tillsätt musslorna och rör om, så schalottenlök sprids över musslorna.
- Tillsätt gremolata, lite salt och peppar och rör om.
- Häll vitt vin och apelsinsaften över musslorna och låt koka under lock i ca. 4-6 minuter. Skaka pannan några gånger under tillagningen.
- Tillsätt vispgrädde och koka upp.
- Musslorna är klara när de har öppnats.
- Krydda med salt och peppar.

Servera musslorna i de djupa tallrikarna tillsammans med det spröda ljumna brödet som är skuret i skivor.

