

Månedens opskrift:

Moules Marinières



Moules Marinières er en fantastisk hovedret til champagne. Flødens fedme, hvidvins syre, friskheden fra krydderurterne og muslingernes tekstur vil kilde dine smagsløg sammen med boblerne i dit glas.

Du får her min opskrift på Moules Marinières til 2 personer:

1 kg blåmuslinger

4 dl piskefløde 38%

50 gr smør

2 fed hvidløg

4 stk skalotteløg

4 gulerødder

4 dl tør hvidvin

frisk timian

frisk bredbladet persille

salt/peber

frisk citron til servering

Vask og rens dine blåmuslinger under rindende vand. Er nogle af dem åbne, banker du dem let på bordpladen, og lukker de sig ikke, kasseres disse. Gulerødder, skalotteløg og hvidløg hakkes og sautes i smør, og et godt skvæt olivenolie, i gryden i 5 min. Tilsæt så hvidvin, blåmuslinger, timian og lad dem dampe under låg i 5-6 min. til de har åbnet sig. Ryst gryden et par gange imens.

Anret muslingerne i 2 dybe skåle. Kog imens suppen ind i gryden, hvor du tilsætter piskefløden, og smager til med citron, salt og peber. Kog suppen op og hæld den over muslingerne. Top af med bredbladet persille og mere frisk citron. Servér evt. godt brød til.

Velbekomme & salut!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk