



Mama  
Brown

# Månedens opskrift (Til 2 personer - Tid: 45 min.)

## *Rispilaf med blåmuslinger*



August 2023

### Ingredienser

1 kg blåmuslinger  
250 g ris (rå)  
5 dl grøntsagsbouillon  
1 dl hvidvin  
2 skalotteløg  
2 fed hvidløg  
Frisk dild  
Frisk persille  
Salt/peber

Start med at koge vand op med grøntsagsbouillon. Jeg bruger en terning til 5 dl. Stil til side. Rengør dine blåmuslinger for "skæg" og kassér dem, der er åbne. Tip: Bank de åbne mod kanten af vasken - lukker de sig, kan de spises.

Skalotteløg og hvidløg snittes fint og kommes på en pande med en god sjat olie. Giv dem et par minutter, de skal ikke tage farve - og kom så risene i. Giv det hele et par minutter mere og tilsæt hvidvinen, som skal dampe af. Hæld bouillon i og kog risene ved svag varme i cirka 15 min., til de bliver møre, men ikke koger ud. Når halvdelen af de 15 min. er gået, smider du de rensede blåmuslinger oven på risene og lægger låg på. Når tiden er gået, kasserer du de blåmuslinger, som ikke har åbnet sig. Smag til med salt og peber, hvis det er nødvendigt.

Hak dild og persille og vend i lige før servering. Giv den gerne et skud dild på toppen - for festlighedens skyld.

Velbekomme.

Se flere opskrifter på [mamabrown.dk](https://mamabrown.dk)

# champagneforalle

BUBBLES MATTER