



Månedens opskrift:

Moules Gratinées



Gratinerede muslinger er en himmerigsmundfuld som appetizer eller forret. Raspens sprødhed, sammen med muslingens fine tekstur og den fede smør, vil passe perfekt til din boblestund.

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

- 1 kg blåmuslinger, dampet**
- 100 gr blødt smør**
- 2 dl rasp**
- 1 fed hvidløg**
- revet ost efter eget valg fx parmesan**
- frisk persille**
- 1 citron**
- frsikkværet peber**

Denne ret kan laves af "rester" fra fx Moules Frites dagen efter, eller du kan dampe dine blåmuslinger i varm olie eller smør i en stor gryde, hvor du blancherer hvidløg og læg kort, uden at det tager farve. Tilsæt 1 dl hvidvin, muslinger og læg låg på gryden. Damp muslingerne i vinen i ca. 3 – 4 minutter, indtil de har åbnet sig. Kassér de lukkede.

Fjern den øverste muslingeskal og læg den nederste med blåmuslingen i et ildfast fad eller. Rør smør, hvidløg, persille og peber sammen og fordel oven på muslingerne. I denne blanding styrer du helt selv mængden af persille og peber ud fra, hvor meget du er til.

Drys med rasp og parmesan og grill ved høj varme under ovns grillfunktion, indtil toppingen er sprød.

Servér med citron, mere friskrevet ost, peber og frisk persille.

Tip! Server muslingerne som de er eller sammen med en god salat.

Velbekomme & à bientôt!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk