



Mama
Brown

Blåmuslinger i champagne med yellow rice



2 personer



40 minutter



Marts 2026

Ingredienser:

- 1 kg blåmuslinger
- 2 dl champagne
- 2 cm frisk ingefær, hakket
- 2 fed hvidløg, hakket
- 1 ts grøn karrypasta
- 6 kaffir lime blade
- 2 spsk smagsneutral olie

Yellow rice:

- 100 gr ris, rå vægt
- 100 gr majs
- 100 gr ærter
- 200 ml grøntsagsbouillon
- 1 ts gurkemeje pulver
- 1 spsk smør
- salt/peber

How to:

Blåmuslinger: Vask og rens dine blåmuslinger under rindende vand. Fjern "skæg" og andre urenheder. Er nogle af dem åbne, banker du dem let på kanten af vasken, og lukker de sig ikke, kasseres de. Ingefær og hvidløg hakkes fint og sautes i olie, i en gryde, i 5 minutter. Tilsæt så champagne, blåmuslinger, kaffir lime blade – og lad det hele dampe under låg i 5-6 min. til blåmuslingerne har åbnet sig. Ryst gryden et par gange undervejs. Kassér de lukkede, når de er færdige.

Yellow rice: Skyl ris i vand et par gange. Steg dem godt af i smørret på en pande; det giver en skøn, nøddeagtig smag, når de koges. Kog vand i en elkoger og i et decilitermål blander du 200 ml kogende vand med 1 grøntsagsbouillonterning og gurkemeje. Hæld i gryde, tilsæt risene, kog dem, til de er møre - og al væske er fordampet. Når de er klar, tilsætter du ærter og majs og vender det hele godt rundt på varmen.

Anret: Fordel ris i en skål og blåmuslingerne ovenpå. Nyd så resten af champagnen dertil.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown
på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

