NOVEMBER 2026

Opskrift

Champagne-pilaf
med muslinger

2 PERSONER

40 MIN.



Ingredienser:

- 1 kilo hele blåmuslinger
- Eller 300 gr muslingekød {Føtex, Salling, MENY}
- 150 gr basmatiris
- 2 skalotteløg, finthakket
- ½ fennikel, finthakket
- 1 grøn peberfrugt, skåret i tern
- 1 fed hvidløg, knust
- 2 dl champagne el. tør mousserende vin
- 2 dl fiskefond
- Smør
- ½ citron
- 1 spsk frisk estragon, finthakket
- 1 spsk olivenolie
- Salt /peber



Fremgangsmåde:

Start med at rense muslingerne grundigt og kassér dem, der er åbne og ikke lukker sig, når du banker let på dem. Sidenote: Blåmuslinger er ikke i sæson i november, hvorfor de pillede på frost er glimrende at bruge.

Hak skalotteløg og fennikel fint. Smelt 1 spsk smør i en gryde, tilsæt løg, grøn peber, fennikel og finthakket hvidløg, og lad det sautere ved middel varme i 5 minutter, uden at det tager farve. Skyl risene, lad dem dryppe godt af, og kom dem i gryden. Rist dem med grøntsagerne i et par minutter, så de bliver blanke. Hæld 1 dl champagne (el. mousserende vin) i og lad det koge ind i et minuts tid. Tilsæt fiskefonden, læg låg på, og lad risene simre ved lav varme i ca. 12 minutter. Sluk derefter for varmen, men lad gryden stå med låg på.

Imens hældes den resterende champagne (el. mousserende vin) i en stor gryde sammen med muslingerne. Læg låg på og damp muslingerne ved høj varme i 5-8 minutter (4 minutter, hvis du bruger muslingekød, som jeg, fra frost uden skal), indtil de har åbnet sig. Ryst gryden et par gange undervejs. Kassér de muslinger, der ikke åbner sig. Tag muslingerne op, og si væsken fra gryden. Hæld cirka 1 dl af den varme muslingefond over pilafen, og vend forsigtigt rundt. Tilsæt 1 spsk smør og rør, til risene bliver blanke og let cremede. Smag til med citronsaft, fintrevet citronskal, salt og masser af friskkværnet sort peber. Vend halvdelen af muslingerne forsigtigt i risene og fordel pilafen i to dybe tallerkener. Læg resten af muslingerne ovenpå, drys med frisk estragon og har du mere fennikel, så rist et stykke på panden i olivenolie til topping - perfekt "bid" til retten. Server straks med et ekstra lille skvæt citron.

Velbekomme & skål!

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

champagnekassen
CHAMPAGNE FOR ALLE