SKALDJUR

Karibiska knivmusslor med rom

Kock: **Ludvig Brydolf** Tid: **60 min** Portioner: **6**

60

Rom är tropikernas sprit och givetvis passar den därför även in i smakbilden när det gäller tropisk mat. Här har jag gjort en karibisk tolkning på en klassisk moules marinières där jag ersätter det vita vinet med rom, persiljan med koriander och blåmusslorna med de tuffa knivmusslorna. Receptet är beräknat till en förrätt!

Vällagrad rom bidrar ofta med toner av kokos, arrak och vanilj vilket passar smakbilden utmärkt. De tunga varma smakerna av rostad sesamolja, rom och brynt smör kompletteras av pigga friska smaker som ingefära, koriander och lime. www.matforbarnover18ar.se

INGREDIENSER

1 nät färska knivmusslor
1 tsk sesamolja
50 g smör
1 stor gul lök
1 röd chili
3 stora klyftor vitlök
1 msk ljus soya

0.5 msk fisksås
1 bit ingefära
1 tsk maizena
2 lime
1 kruka färsk koriander
1 dl vällagrad rom

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg musslorna i saltat vatten i ca 10-15 min, detta görs för att få ur eventuell sand. Häll av och spola musslorna under kallt vatten, rensa bort eventuella trasiga och öppna musslor. Tvätta, skrubba och dra bort fästtrådarna (skägget) från resterande. Finhacka lök och chili och skiva vitlöken tunt.

2. Hetta upp en tom gryta, tillsätt sesamolja och smör. Svetta lök och chili tills det blir mjukt och vrid därefter upp värmen på max. Tillsätt vitlöken när lök och chili börjat ta färg. Rosta en knapp minut och tillsätt därefter musslorna.

3. Häll därefter över rom och lägg på locket direkt. Musslorna ångkokas nu och det är därför viktigt att locket ligger på, kastrullen kan ruskas om lite så att musslorna blandas.

4. Efter några minuter när musslorna öppnat sig och är klara kan de lyftas ur såsen med hålslev. Riv därefter ingefäran och krama ur saften ner i grytan tillsammans med soya och fisksås. Red av med lite maizena och koka samman till en sås som ringlas över musslorna precis innan servering. Toppa med pressad lime och hackad koriander.