

Vin- och gräddkokta musslor med limeaioli

- 1 nät färska musslor med skal
- 2-3 klyftor hackad vitlök
- 1 st hackad gul lök
- 1 st liten hackad fänkål
- 1 st hackad morot
- 3 dl vispgrädde
- 3 dl vittvin
- 2-3 tsk salt eller efter smak
- 2 tsk svartpeppar
- 2 tsk franska kryddor

Limeaioli

- 2 st äggulor
- 1 st juice från en halv lime
- 1-2 st finriven vitlök
- 1-4 dl matolja
- 1 tsk salt
- 1 knivsudd cayennepeppar