

Morbergs Moules Marinières

1 kg blåmusslor
4 schalottenlökar
4 vitlöksklyftor
1 morot
0.5 fänkål
0.5 dl olivolja, rapsolja el majsolja
4 dl vitt vin, torrt
0.5 krukä färsk timjan
10 pepparkorn
1 lagerblad
3-5 dl vispgrädde
salt och peppar

Garnering

0.5 dl finhackad persilja
serveras med baguette (frivilligt)