

Morbergs Moules Marinières

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

Garnering

0.5 dl finhackad persilja