



SKALDJUR

Skaldjursgryta med saffran och sotad citron

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **40 min** Portioner: **2-3**



Gräddig saffransgryta med vinkokta skaldjur, potatis och sotad citron.

En matigare version på moule marinère med massa saffran. Så gott!
Det är inte alltid lätt att hitta vongole i affären men haka inte upp dig på det om du inte hittar. Receptet funkar lika bra med bara blåmusslor.
#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 1 st nät färska blåmusslor
- 1 nät färska hjärtmusslor (vongole)
- 1 st stor gul lök
- 2 st vitlöksklyftor
- 3 dl vittvin
- 5 dl vispgrädde
- 2 paket saffran

200 gram färskpotatis
2 st citroner
2 tsk salt eller efter smak
2 tsk vitpeppar eller efter smak

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt på en kastrull med saltat vatten och koka färskpotatisen.
- 2** Skölj och rensa musslor från "skägg" under kallt vatten. Finhacka gul och vitlöken och fräs i en djup kastrull med olivolja på hög värme. Tillsätt saffran, salt och vitpeppar.
- 3** Häll i musslorna i kastrullen och rör om lite grann. Gå i med vinet och grädden och sätt på lock. Koka upp och låt koka ca 5 minuter. När musslorna öppnat sig är dom klara.
- 4** Dela potatis och blanda ner i grytan. Dela citroner och sota på en varm stekpanna. Har du lite persilja så finhackar du och toppar grytan med det. Smaklig måltid!