



SKALDJUR

Vin- och gräddkokta musslor med limeaioli

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **2-3**



Moules frites, moules marinière, vin- och gräddkokta musslor. Kärt barn har många namn! Musslor är så gott och speciellt med ett glas vin till. Här har du en god middag eller förrätt på under en timme.

Använd alltid samma vin i matlagningen som du själv dricker. Det är något jag lärt mig av Gennaro Contaldo, Jamie Olivers mentor.

#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 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

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj och rensa "skägget" från musslorna under kallt vatten. Hacka alla ingredienser (spara fänkålsdillen för garnering) och fräs dom ca 2 minuter i olja i en stor kastrull, tillsätt alla kryddor.
Du vill inte att hacket i kastrullen ska bli för mjuk utan behålla en liten kärna/tuggmotstånd. Häll över musslorna och rör om med en slev så att musslorna blandas väl med allt hack. Smaka av med fingret och ha i mer salt eller kryddor vid behov.
- 2** Gå nu i med vinet och grädden i kastrullen, rör om lite och sätt på lock på kastrullen och låt koka upp. Brukar ta ca 4-5 minuter beroende på spis.
- 3** Limeaiolin: Vispa upp äggulorna med hjälp av en elvisp i ca 1 minut så att det blir fluffigt. Tillsätt vitlök, salt och cayennepeppar och vispa lite till. Med en jämn och tunn stråle går du i med matoljan tills att du får en relativ tjock konsistens, det hjälper då du ska i med limejuicen och du vill ändå behålla ett motstånd i aiolin. Man vill inte ha en för rinnig aioli. Som avslut så finriver du limeskal och vänder det försiktigt ner i aiolin.
Skär upp några bitar bröd, helst baguette och doppa i såsen, det är så gott!
Pommes - friterade i 180 grader ca 4 minuter.
Smaklig måltid!