



Musslor med kokosmjölk, citrongräs & chili

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Magiskt goda musslor med smaker från det thailändska köket. Passar bra att servera med ris eller nudlar.



INGREDIENSER

1 kilogram blåmusslor
4 deciliter kokosmjölk
2.5 deciliter torrt vitt vin
2 matskedar creme fraiche
1 stycken fiskbuljong
1 styck citrongräs
0.5 styck färskpressad limesaft
1 styck färsk chili
0.5 kruka färsk koriander
5 stycken schalottenlök
0.5 styck ingefära

sambal oelek efter smak

olja

Garnering

färsk koriander

limeklyftor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tvätta musslorna under kallt rinnande vatten. Släng de som är trasiga och de som inte stänger sig.
- 2** Finhacka lök, chili, ingefära och citrongräs. Ta fram en djup stekpanna. Bryn grönsakerna i olja en stund utan att ta färg.
- 3** Tillsätt kokosmjölk, vin, creme fraiche och buljong. Koka upp. Smaka av med limesaft och ev sambal oelek för mer hetta.
- 4** Tillsätt musslorna och koka under lock cirka 5 minuter tills de öppnar sig. Hacka koriander och rör ner.
- 5** Servera direkt och njut av alla fantastiska smaker!