



SKALDJUR

Morbergs Moules Marinières

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Moules Marinières får oss att drömma oss iväg till den franska rivieran.

Har man gjort en duktig mice en place tar den här rätten max åtta minuter - från ikastandet av legymerna till uppstjälpningen i djup tallrik. Kastrullen ska vara het som gatan och grönsakerna tändstickstunna.



INGREDIENSER

- 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 kruka färsk timjan
- 10 pepparkorn
- 1 lagerblad
- 3-5 dl vispgrädde

salt och peppar

Garnering

0.5 dl finhackad persilja

serveras med baguette (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj och borsta musslorna ordentligt så att du får bort grus och tångrester. Släng alla musslor som inte stänger sig när du knackar på dem eller som är trasiga.
- 2** Skala och finhacka schalottenlöken och vitlöken. Skala och strimla moroten fint. Skiva fänkålen tunt.
- 3** Hetta upp en stor kastrull rejält. Tillsätt oljan och när den börjar puttra häller du i musslorna tillsammans med löken, vitlöken, fänkålen och moroten. Häll på vinet, tillsätt kryddorna och låt koka upp. Koka sedan musslorna på hög värme under lock i 6-7 minuter.
- 4** Häll i grädden och eventuellt mer vin mot slutet av koktiden. Smaka av med salt och peppar.
- 5** Stjälp upp musslorna i en stor skål. Ta bort de som inte öppnat. Servera genast med finhackad persilja. Servera soppan med en bit baguette för att suga upp den goda såsen. Vill du ha en kraftigare soppa kan du lyfta upp musslorna, koka ihop skyn några minuter och därefter hälla den över musslorna.