SKALDJUR

Morbergs Moules Marinières

Kock: **Per Morberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Har man gjort en duktig mise 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 ska vara tändstickstunna.

INGREDIENSER

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

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 moroten och strimla den 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 dem som inte har öppnat sig. Strö över persiljan. 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.