



SKALDJUR

Thai-musslor

Kock: **Todd English** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Så snabbt och enkelt! De typiska thailändska smakerna chili och kokosmjölk gifter sig fantastiskt bra med musslorna och buljongen blir så god att det bara är att sörpla i sig.

Vintips: En chenin blanc från Sydafrika passar bra, till exempel Bellingham The Old Orchards Chenin Blanc alternativt en riesling från Alsace, till exempel Hugel Gentil.



INGREDIENSER

4.5 dl kokosmjölk
2.5 dl kycklingbuljong
2.5 dl tärnad färsk tomat
0.5 dl hackad färsk ingefära
1 msk hackat färskt citrongräs
1 msk hackad torkad chili
1.5 kg färska musslor med skal
1 knippe färsk basilika
0.5 dl citronsaft
servera med färsk koriander

GÖR SÅ HÄR

- 1** Rengör musslorna och ta bort skägget. Hacka grönsakerna.
- 2** Rör ihop kokosmjölk, buljong, tomat, ingefära, citrongräs och chili i en kastrull på medelvärme. Koka upp och lägg i musslorna, rör om och sänk värmen. Lägg på ett lock i 5 minuter.
- 3** Ta av locket. Tillsätt basilika och citronsaft, rör runt och tillaga ytterligare 1 minut eller tills musslorna har öppnat sig (kasta de musslor som inte öppnar sig).
- 4** Servering: Dela upp musslorna och buljongen i fyra skålar och toppa med koriander. Servera med en limeklyfta.