



Moules marinière (Muslinger i marinade)

4 Personer

2 kg muslinger

40 g smør

1-2 løg – hakket

½ bladselleri – hakket, - evt.1 gulerod

2 fed hvidløg – knust

4 dl Hvidvin eller 4 dl Royal Oyster Stout

1 laurbærblad

2 kviste timian

2 dl piskefløde

Skrub og rengør muslingerne med en børste og fjern skægget. Kasserer de åbne og beskadiget.

Smelt smørret i en stor gryde og tilsæt løg, hvidløg, selleri, 2 min.

Tilsæt hvidvin, laurbærblad, og timian og bring det i kog. Hæld de rengjorte muslinger i gryden, læg låg på og lad det simre ved middelgod varme i 8-10 minutter, ryst gryden tit og ofte. Brug kun de muslinger der har åbnet sig. ”ryst og rør gryden – så alle muslingerne dampes”

Læg et klæde i en sigte og si kogelagen over i en lille gryde. Bring væsken i kog og lad den koge i 2 minutter. Hæld fløde i og varm marinaden op igen, den må ikke koge.

Smag til med salt og peber. Fordel muslingerne i fire skåle og hæld marinaden over.

Server frisk brød til.