

ForSea cook-along

Forret - Hvidvinskogte blåmuslinger med et strejf af Asien

Ingredienser

4 personer

2 kg hele ferske blåmuslinger
½ flaske hvidvin
2,5 dl piskefløde
50 g frisk dild
60 g frisk bladpersille
evt. frisk kørvel
100 g skalotteløg
½ frisk rød chili
1 fed hvidløg
30 g ingefær
1 ubehandlet appelsin
1 ubehandlet citron
1 dl koldpresset rapsolie

Opskrift

Tænd ovnen til opvarmning af flute. Har du bagt efter vores opskrift, skal brødes lunes i ca. 10-12 min. ved 150 grader til brødet er gyldenbrunt.

Hæld alle muslingerne ned i håndvasken og skrub dem godt, så de bliver fri for sand. Med en kniv fjernes det lille ”skæg” ved muslingens ryg. Oftest er de fleste fjernet på forhånd.

Tilberedning af gremolata

- Skyl krydderurterne og pil bladene fra stilkene. Hak fint.
- Fjern kernerne fra den røde chili og hak fint. Brug eventuelt gummihandsker.
- Skræl ingefæren og riv fint. Pil og hak hvidløg.

- Riv skallen af citron og appelsin. Undgå så vidt muligt at få det hvide kød under skallen med.
- Bland alle ingredienser til gremolataen i en skål.

Tilberedning af muslingerne

Husk at sætte brødet i ovnen nu, så det kan nå at blive lunt. Lun evt. de dybe tallerkener til serveringen samtidig.

- Tænd for kogepladen på middelvarme, så gryden bliver varmet godt igennem.
- Pil og hak skalotteløg. Pres saften fra den afskallede appelsin.
- Hæld rapsolie i gryden og varm op. Svits skalotteløg, så de bliver blanke (ikke brune).
- Tilsæt muslingerne og rør rundt, så skalotteløgene fordeles over muslingerne.
- Tilsæt gremolata samt lidt salt og peber og rør godt. Hæld hvidvin og appelsinsaft ved og lad koge under låg i ca. 4-6 minutter. Ryst gryden et par gange undervejs.
- Tilsæt piskefløde og kog op. Muslingerne er færdige, når de har åbnet sig. Smag til med salt og peber.

Server muslingerne i dybe tallerkener sammen med det sprøde lune brød skåret i skiver.

