

Vitvinskokta musslor med persilja och vitlök - Tina Nordström

4 mindre portioner som förrätt

Ingredienser:

1 nät färska blåmusslor (1 kg)
1 gul lök
2 vitlösklyftor
1 knippe bladpersilja (50 g)
3 - 4 msk olivolja
2 dl torrt vitt vin
1 dl vatten
1,5 dl vispgrädde
0,5 tsk salt och vitpeppar från kvarn
0,5 citron

Så här gör du:

- Skölj och skrubba musslorna väl. Släng öppna musslor som inte sluter sig när du knackar på dem.
- Plocka bladen från persiljan och spara stjälkarna till koket.
- Skala och skiva ner lök och vitlök tunt, fräs lök och persiljestjälkar med olivolja i en rymlig kastrull. Häll i musslorna och låt dem svettas på hög värme i 1 - 2 minuter.
- Häll på vinet och vatten och sätt på locket, låt musslorna koka hastigt i cirka 4 - 5 minuter tills dom öppnat sig. Skaka gärna grytan en till två gånger.
- Lyft upp musslorna ur grytan och lägg dem i djupa tallrikar.
- Häll i grädden i grytan med musselbuljongen och låt soppan koka upp.
- Lägg persiljan i en mixerkanna och mixa soppan skummig och skönt grön.
- Smaka av soppan med salt och peppar samt lite pressad citronsaft, häll över soppan på musslorna och servera med ett gott surdegsbröd.