

”Moules marinières” på Ekte Fransk Vis



Til 4 personer :

- 2 liter blåskjell
- 100 gram smør
- 2 store glass med god hvitvin (*og et glass av den samme vinen til kokken!*)
- En liten løk
- 2 sjalottløk og en hvitløk
- Frisk persille, timian, laurbærblad
- En stangselleri
- Svart pepper som skal kvernes.

Vask blåskjell med kniv i friskt vann.

Ha smør, løk, og sjalottløk (finhakket) i en stor kasserolle.

Tilsett deretter hvitvin og blåskjell.

På toppen legger man stangsellerien.

Kok på sterk varme i ca. 5 minutter, til skjellene åpner seg.

Ta et nytt glass hvitvin mens du observerer at skjellene åpner seg som de skal.

Snu regelmessig i kasserollen.

Ta kjelen av fra ovnen, og legg blåskjellene på tallerken.

Sil av kraften, sett kjelen på platen igjen.

Tilsett finhakket persille og svart pepper.

Hell kraften/sausen over blåskjellene, og nyt det.

Ta et velfortjent glass! Santé.

Oppskrift fra <http://winesworld.no>

