

Blåmuslinger á la Marseille



Beregn ca. ½ kg. muslinger pr. person

2 personer:

1 kg. friske blåmuslinger
(køb dem en hverdag, så de ikke har ligget weekenden over)
2 løg
4 skiver god bacon fra slagteren
2 dl hvidvin
2 dl Cremefraiche

Skyl og børst muslingerne under rindende koldt vand

De muslinger, der **ikke** lukker sig ved dette er dårlige og skal kasseres

Løgene hakkes og svitses i en tykbundet gryde til de er "klare"

De må ikke blive mørke

Tilsæt bacon, der er skåret i tern og vend bacon/løg massen til bacon' har "taget lidt farve

Nu tilsættes muslingerne, og der vendes rundt i gryden, så massen bliver blandet

Tilsæt hvidvinen, skru ned for varmen, og lad retten simre ca. 15-20 minutter for svag varme

Indimellem vendes muslingerne

Lige inden de er færdige tilsættes cremefraichen og retten serveres ved at gryden sættes på bordet.

De muslinger, der nu **ikke** er åbnet er dårlige, og skal kasseres

Serveres i dybe tallerkener og sæt en lille skål med creme fraiche på bordet.

Tilbehør kan være godt brød eller som man gør det i Frankrig med Pommes Fritter – des frites!
Dyp brødet i suppen – den er meget velsmagende

Brug den halve muslingskal som ske til at spise muslingen med – der må gerne slupres!