

# RECEPT

## Moules marinières

4 portioner

1 kg blåmusslor  
2 schalottenlök  
2 vitlösklyftor  
5 cl olivolja  
1 bunt persilja  
2 dl vitt vin  
2 dl vispgrädde  
Salt och peppar

### Krutonger

4 skivor vitt formbröd  
1 msk smör  
1 vitlösklyfta

1. Tvätta blåmusslorna noga under rinnande vatten.
2. Knacka öppna musslor försiktigt mot diskbänken. De blåmusslor som inte sluter sig slängs.
3. Fräs schalottenlök och vitlök i olivoljan.
4. Tillsätt blåmusslor, häll på vin och grädde.
5. Lägg på lock och låt koka i 2-3 minuter, eller tills musslorna är färdiga och har öppnat sig. Salta och peppra.
6. Lyft ur musslorna och låt soppan koka ner lite. Servera musslorna i en stor skål, slå över soppa, persiljan och strö över brödkrutongerna.
7. Krutonger. Tärna formbrödet och stek det knaprigt i smör, olja och vitlök. Låt rinna av på hushållspapper.

