

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

MOULES FRITES



4 personer:

- 2 st nät blåmusslor (2 kg)
- 1 pkt tärnad bacon
- 3 schalottenlökar
- 2 vitlöksklyftor
- 2 dl vitt torrt vin
- 3 dl crème fraîche
- 1 tsk salt
- 1 tsk cayennepeppar
- 1 knippe persilja
- 1 påse pommes frites
- 2 msk olja
- Ett par nypor flingsalt
- Baguette att servera till

Gör så här:

1. Skölj och rensa musslorna. De som inte sluter sig när du knackar på skalet eller de som är trasiga slänger du.
2. Kör full värme på gasolplattan. Stek bacon knaprigt i den heta kastrullen tillsammans med ett par krosade vitlöksklyftor. En skvätt olja kan behövas. Finhacka schalottenlöken och låt fräsa med någon minut utan att få färg. Ta bort och släng vitlöksklyftorna.
3. Tillsätt musslorna som får fräsa med en liten stund. Krydda med cayennepeppar och lite salt. Häll på vinet i ett par omgångar. Rör om. Tillsätt sedan crème fraîche, veva runt i kastrullen. Smaka av och tillsätt eventuellt lite mer kryddor. Tillagningstid för musslorna; ca 5 minuter. Grovhacka persilja och strö över hela härligheten.

Pommes frites på grill.

1. Vänd pommes friten i lite olja och placera sedan på ett folieark. Lägg på grillen (het) och på med locket. Rör om med jämna mellanrum så stekytan blir jämn. Stektid ca 15 minuter. Strö flingsalt över.

Serveras med baguette eller annat gott bröd.