

Veteölskokta musslor

724080



Under 45
min



12
ingredienser



Medel



Musslor kokta i alkoholfri veteöl är ett måste i sommar! Musslorna får en härligt fyllig och syrlig smak av veteölen. Tillsätt en sås med grädde, ingefära, vitlök och chili som kokas upp med blekselleri och grön sparris. Servera med nybakat bröd.

Ingredienser 4 portioner

2 kg	blåmusslor
2	vitlösklyftor
2 cm	ingefära
1	blekselleristjälk
12	gröna sparrisar
1 st	röd chili
6 dl	alkoholfri veteöl
4 dl	grädde
1 krm	salt
2	lime

Till servering

nybakt bröd	
1	kruka koriander

Gör så här

Dra bort "skägget" på de musslor där det sticker ut. Knacka försiktigt musslor som är öppna mot köksbänken. Släng de som inte sluter sig, likaså trasiga musslor.

Skala och hacka vitlök och ingefära.

Strimla bleksellerin fint och dela sparrisen i 3 cm bitar, kärna ur och hacka chilin.

Värm en gryta på hög värme, lägg i musslorna och slå på ölen. Täck grytan med lock. Låt musslorna koka ca 5 minuter tills de öppnat sig. Lyft upp musslorna (släng alla som inte öppnat sig, de kan vara dåliga).

Tillsätt i ingefära, vitlök, chili och grädde i grytan och koka ihop såsen ca 10 minuter. Smaka av såsen med salt och lime.

Lägg i musslorna med sparrisen och sellerin, koka upp innan servering.

Till servering: Servera musslorna med nybakat bröd och strö över koriander vid servering.