

## Varmrättsansvariga var Mats J, Göran, Gustav och Jan

### Moules marinières

Fiskarhustruns musslor, är en klassiker i det franska köket

4 personer

2 kg färska blåmusslor  
2 st schalottenlökar  
4 st vitlöksklyftor  
2 msk smör  
3 dl torrt vitt vin  
1,5 dl vispgrädde  
0,5 tsk salt  
1 krm nymald svartpeppar  
1 knippa bladpersilja

### Tillbehör

Baguette



Skrubba musslorna noga i kallt vatten. Dra loss ev skägg. **SLÄNG** de musslor som är träsiga och öppna och inte stängs när de knackas i köksbänken.

Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs löken i smör i en stor gryta i 3 min. Häll i vinet och låt koka upp. Lägg musslorna i grytan och koka under lock ca 5 min.

Ta upp musslorna med hålslev. släng bort de musslor som inte öppnats. Häll grädden i grytan och koka upp. Krydda med salt och peppar. Strimla persiljan. Lägg tillbaka musslorna i grytan och strö över persilja.

Fördela musslorna i djupa tallrikar och håll över gräddskyn. Servera genast med ett gott bröd.

- **KWV Chardonnay Nr 70552018**  
**Sydafrika** , Western Cape

Mycket fruktig, ungdomlig smak med inslag av fat, päron, melon, vanilj och citrusskal. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller fågel.

