

Hvidvinsdampede blåmuslinger.

Til 4 personer som forret eller 2 personer som hyggemiddag.

--

Ca. 2 kg. blåmuslinger

3 dl. hvidvin

6 fint hakkede løg

1 buket krydderurter - f.eks. persille, timian, laurbær

6 tomater i små tern

salt, peber, hvidløg

Muslingerne renses i koldt vand. De åbne bankes forsigtigt - lukker de sig, er de ok. Forbliver de åbne, kasseres de!

En stor gryde sættes over med "suppen". Når indholdet koger, kommes muslingerne i.

De koges 7 til 10 minutter.

Ind imellem rystes gryden, så alle muslingerne kommer i forbindelse med "suppen".

Gryden sættes på bordet, muslingerne kommes i en dyb tallerken og nydes varme.

De muslinger der IKKE har åbnet sig, må IKKE spises!

Tilbehør:

Lækkert brød der dyppes i "suppen".

Velbekomme.