

Muslinger med spaghetti

2-3 kuverter

1 kg muslinger

1 dl tør hvidvin

1-2 fed hvidløg

1 forårsløg

3 spsk grofthakket b redbladet persille

1 ds hakkede tomater

Frisk parmesanost

1 spsk olivenolie

Basilikum, salt og peber efter smag

300 g spaghetti

Rens muslingerne. Svits hvidløg og finthakket forårsløg i olivenolie. Tilsæt 1 dl hvidvin. Damp muslingerne 4-5 min. under låg. Ryst gryden let under dampningen. Tilsæt tomater og lad simre i ca. 2 min. Smag til med salt, peber og basilikum. Kog spaghetti'en som anvist på pakken. Hæld de færdigkogte muslinger over spaghetti'en og drys med persille og reven parmesanost. (Der er meget søvs, så måske skal det hele ikke hældes over spaghetti'en.)

Soupe de moules

Muslingesuppe

4 personer

2 kg friske muslinger

200 g kartofler delt i kvarte og skåret i skiver

ca. 2 dl vand

200 g porrer (kun det hvide)

50 g smør

100 g gulerødder skåret i Julienne

100 g knoldselleri skåret i Julienne

1/2 liter piskefløde

Citronsaft

Kørvel

Peber og muligvis lidt salt

2 g safran

Skrub muslingerne grundigt. De muslinger, der er fuldstændig åbne og ikke lukker sig ved et par lette bank på bordet, kasseres. De øvrige muslinger kommes i en stor gryde med låg, uden vand. Damp muslingerne i ca. 5 minutter eller til skallerne åbner sig. Vend dem regelmæssigt. Kassér de muslinger der ikke har åbnet sig. Lad dem køle af og tag muslingerne ud af skallerne. Hæld den væske der er kommet fra muslingerne, hen over muslingerne igennem et rent etamine. På denne måde undgår man sand og stykker af skaller i suppen. Smelt smørret i en gryde og vend den hvide del af porrerne i uden at de tager farve. Tilsæt kartoflerne, som ikke må ligge i vand, før de bruges, da de så mister for meget stivelse. Hæld dobbelt så meget vand ved, som grøntsagerne fylder, og lad det simre ved svag varme i ca. 10 minutter. Blancher hurtigt gulerødder, porrer (det grønne) og selleri hver for sig i kogende vand og lad dem dryppe af. Hæld piskefløde i suppen og lad den koge endnu 10 minutter. Blend suppen glat. Tag muslingerne op af kogelagen og fortynd suppen med 1/2 liter kogelage. Smag suppen til med peber, evt. salt og et par dråber citron.

Anretning: Varm muslingerne langsomt op i suppen og tilsæt safran samt grøntsagerne. Anret suppen i en terrin eller suppe kop og pynt med kørvel. Serveres med brød.