

# Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

## **Gratinerade blåmusslor med vitlöksbröd.**

4 portioner.

2 kg färska tvättade blåmusslor  
4 dl torrt vitt vin  
5 vitlöksklyftor

### Till såsen:

2,5 dl vispgrädde  
2 msk smör  
5 äggulor  
1/2 kuvert knappt saffran  
1 pressad vitlösklyfta  
1 röd paprika skuren i brunoise  
2 msk hackad persilja  
1 liten gul lök, finhackad  
Salt och peppar  
Spadet från musselkoket.

### Till vitlöksbrödet:

4 tjocka skivor formfranska  
3 msk osaltat smör  
1 pressad vitlösklyfta  
1 msk hackad persilja

### Gör så här med såsen:

- Häll vinet i en stor gryta och koka upp det. Tillsätt sedan vitlösklyftorna och de väl skrubgade och sköljda musslorna.
- Koka musslorna under lock tills de öppnat sig. Använd inte dem som inte öppnat sig, de är dåliga och går inte att äta.
- Sila spadet till såsen och plocka av ena skalhalvan på varje mussla.
- Fräs den hackade löken i smör, tillsätt musselspadet och koka ihop tills det finns ungefär 2,5 dl vätska kvar
- Vispa ihop grädden och äggulorna i en bunke och håll blandningen i musselspadet under kraftig vispning tills såsen tjocknar.
- Dra grytan från värmen och fortsätt att vispa ytterligare en minut. Tillsätt sedan paprikan i brunoise, saffran, persilja och pressad vitlök och smaka av med salt och peppar.
- Lägg ut musselskalen med musselköttet i en ugnssäker form klicka generöst med sås över varje mussla och gratiner i salamandern. Servera rykande varmt.

### Gör så här med brödet:

Rör ihop smör, vitlök och persilja. Stek brödsnivorna på båda sidor i smöret och smaka av med salt. Servera rykande varma.