

Hvidvinsdampede blåmuslinger med salvie og æblemynte

Til 2 personer

1-2 kg. blåmuslinger

½ bdt. karotter med top (små gulerødder)

1 bdt. forårsløg

1 fed hvidløg

4 blade salvie

1 bdt. æblemynte (alm. mynte kan også

bruges)

½ fl. hvidvin (resten kan nydes, mens
maden tilberedes)

Min. 100 gr. smør

Appelsintagetes (eller andre spiselige
blomster)

Sommertrøffel (Hvis man er så heldig at
få fat i et stykke)

Tilberedning

Rens blåmuslingerne for skæg med en grov svamp, og læg dem dernæst i en skål med et vådt viskestykke henover. Sæt dem på køl indtil de skal bruges.

Skyl alle grøntsagerne og urterne og skær dem ud i små fine stykker.

Sæt en gryde over, og kom lidt olie i. Når gryden er varm, tilsættes blåmuslinger og hvidløg. Rør rundt i gryden i ca. 30 - 60 sek., så olien, hvidløget og blåmuslingerne bliver blandet rundt i den brandvarme gryde.

Kom derefter alle urterne og grøntsagerne i gryden, og rør rundt i yderligere 20 - 30 sek. Hæld dernæst hvidvinen i gryden, og kom låg på. Det hele skal dampe i ca. 2 - 4 min., så alkoholen fordamper.

Når muslingerne er åbne, sigtes de fra og kommes i en dyb tallerken.
(NB! De uåbnede muslinger smides ud).
Kom smørret i lagen og rør rundt (evt. pisk) indtil smørret er opløst.
Hæld til sidst noget af lagen over muslingerne, og pynt af med dine spiselige blomster og den revne sommertrøffel.

Blåmuslingen

Blåmuslingen er i sæson det meste af året, men smager bedst i foråret, hvor de stadig er fine og små. De lever på lavt vand, og er meget hårdføre og tåler store svingninger i temperatur og saltholdighed samt længere tids udtørring. De er udbredt i danske farvande - også her i Lejres fjorde. Her sidder de fast forankret til hinanden eller underlaget såsom pæle, sten eller plantevækst.

Størstedelen af de kommercielle fangster af blåmuslinger i danske farvande foregår i Limfjorden. De bliver også opdrættet på særlige anlæg, hvor de bliver dyrket på liner. Det er en bæredygtig metode, da havbunden så ikke bliver skadet af trawl, som ellers bruges til at fange muslinger. I store dele af året kan man selv indsamle muslinger, som man kan tage med hjem i køkkenet.


HERTHADALEN

- Est. 1788 -

Tlf.: 46480157 · Slangealléen 1 · 4320 Lejre · info@herthadalen.dk · Herthadalen.dk