

# Marinerede muslinger

- **Portioner:** 2 personer
- **Forberedelse og tilberedning** 30 minutter (plus tid til afkøling i køleskab, kan holde sig op til et par dage)
- **Fisk** Blåmusling, opdræt fra Nordsøen (Danmark)

## Ingredienser

### *Ingredienser til blåmuslingerne*

- 1 kg blåmuslinger
- ½ løg
- 2 fed hvidløg
- 2 små tomater
- 1 dl tør hvidvin eller rosévin
- 1 tsk. olivenolie eller solsikkeolie

### *Ingredienser til marinaden*

- 1,5 dl æblecidereddike
- 2 små løg
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk. røget paprika
- 1 chili
- 2 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- nigellablomster (jomfru i det grønne)
- salt

### *Ingredienser til anretningen*

- frisk persille

## Tilberedning

### *Tilberedning af muslinger*

- Snit løg, hvidløg og tomater i store tern.
- Vælg en bred og tykbundet gryde.
- Sauter grøntsagerne i olien ved høj varme, og tilsæt derefter alle muslinger på samme tid.
- Rør rundt, og tilsæt vinen, læg låg på.
- Lad muslingerne dampe i 1 minut.
- Tag gryden af varmen med låget på, og lad den hvile 5-10 minutter.
- Si muslingerne gennem en fin sigte eller et klæde, og gem væden.
- Gå muslingerne igennem, og vær omhyggelig med at kassere dem, der er i stykker eller ikke har åbnet sig. De kan være dårlige!
- Tag muslingerne ud af skallen. Det er nemt at bruge en tom skal som tang. Hvis "skægget" følger med på nogle af dem, skal det trækkes ud, mens du klemmer skallen om muslingen. På den måde går muslingen ikke i stykker.

### *Tilberedning af marinaden*

- Når alle muslinger er taget ud af skallerne, kommer de tilbage i væden.
- Det er en god idé at tage muslingerne ud af skallerne, mens de er varme, og lade dem køle af i væden, så de ikke bliver tørre.

- Du kan tilsætte et par isterninger til væden for at køle den hurtigere af.
- Si væden fra igen, og kog den ind til cirka den halve mængde.
- Tilsæt ca. 75 af fonden til 1,5 dl æblecidereddike.
- Lad det køle ned ved stuetemperatur.
- Læg i mellemtiden muslingerne i et glas eller en krukke.
- Snit hvidløg og løg fint, og kom dem samt chili og nigellafrø i glasset.
- Tilsæt salt, og rist paprikaen på en pande, og tilsæt den til marinaden.
- Hæld marinaden over muslingerne i glasset, og slut af med olivenolie.
- Opbevar muslingerne i køleskab. De kan holde sig i et par dage.

### *Anretning*

Serveres på ristet brød med smør og pyntes med frisk persille. De kan også bruges som tilbehør i en legeret grøntsagssuppe eller som en snack med brød til. Marinaden bruges som dip.