

Skagenfood Moules Marinières Frites

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Tjekliste

- 1,5 kg friske store blåmuslinger, MSC
- 4 stk skalotteløg/zittauerløg
- 1 hvidløg
- 1 flaske 2020 Chardonnay Dak Wichangoen, Pays d'Oc
- Krydderiblanding fra ASA (laurbærblade, korianderfrø og sort peber)
- Frisk timian
- 2,5 dl piskefløde
- Bredbladet persille
- 6 store kartofler
- 1 bønne skagenfoods egen aioli (hvidløgsmayonnaise)



Moules Marinières Frites



Rensning af muslinger: Skyl muslingerne grundigt ved at gnubbe dem mod hinanden imellem dine hænder. Gør dette i en stor skål under rindende koldt vand, dette "sliber" evt. urenheder og sand af skallerne. Kasser de muslinger der evt. måtte være knuste, og er der nogle, der er åbne, bankes de mod bordkanten. Lukker de sig ikke i løbet af kort tid, kasseres de også. Lad nu muslingerne ligge i koldt vand tilsat 3-4 spsk. salt, der er pisket ud i vandet. (Det er vigtigt med salt i vandet ellers "drukner" muslingerne). Skyl derefter muslingerne grundigt igennem under rindende koldt vand. Nu er de klar til brug.

Moules marinières: Hak hvidløg og skalotteløg/zittauerløg, og sauter det af i lidt god olivenolie i en stor gryde uden at det tager farve. Tilsæt derefter de rensede, afdrippede muslinger og 2-3 dl hvidvin (drik resten til muslingerne!). Tilsæt plukket, hakket timian samt krydderblandingen. Lad muslingerne dampe under låg i 2 minutter, til muslingerne netop er åbne. Ryst gryden et par gange imens. Er der enkelte der ikke åbner sig, kasseres disse. Pas nu på ikke at koge dem for meget - du vinder INTET! Tværtimod bliver muslingerne små, seje og gummiagtige ved for lang tilberedningstid. Kom fløden på og bring det til kogepunktet. Nu er de færdige. Anret muslingerne i store dybe tallerkener eller server direkte fra gryden. Drys lige før servering masser af grofthakket, bredbladet persille på.

Fif: Blend evt. den færdige suppe med en stavblender lige inden du serverer den, det gør den cremet og skummende.

Pommes Frites: Skræl og skær kartoflerne ud til pomfritter, og lad dem udvande i masser af koldt vand et stykke tid. Fritér dem i 140 grader varm neutral olie, fx rapsolie, til de begynder at mørne (3-4 minutter). Tag dem op med en hulsigte og lad dem afdryppe på en avis. Fritér dem nu anden gang mens du laver muslingerne, denne gang i 180 grader varm olie, til de er gyldne og sprøde. Afdryp på køkkenrulle eller avis, giv dem godt med salt og server straks.

Alternative fritter - Ovnbagt:

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Skræl og skær kartoflerne ud til pomfritter, og lad dem udvande i masser af koldt vand et stykke tid.
3. Kom fritterne i en stor skål, og overhæld dem med kogende vand. Tilsat lidt salt, så det netop dækker kartoflerne. Lad dem trække heri i 10-12 minutter.
4. Dræn vandet fra kartoflerne, og læg dem i en stor frysepose.
5. Hæld 3-4 spiseskefulde olivenolie i posen, og tilsæt salt og peber. Luk posen, og ryst det hele godt rundt.
6. Hæld kartoflerne i et eller to ovnfaste fade eller i en bradepande med bagepapir i bunden. Sørg for, at den er stor nok, så kartoflerne ikke ligger i lag.
7. Sæt kartoflerne i ovnen i 30-45 minutter, til de er dejligt gyldne og sprøde. Drys med godt salt, hvis de mangler.