Blåmusslor ångade i öl

Av: Klas Lindberg Från: Nyhetsmorgon

19 ingredienser | **30 m**



Foto: Tv4

Blåmusslor ångade i öl med höstäpple och krondill serverade med gräddstekt svamp och surdegsbröd. Ett tips är att våga ånga musslorna så sent som möjligt, helst ska musslorna gå direkt från spisen till gäster.

Ingredienser

4 portioner

Blåmusslor

2 gula lökar, skalade och fint tärnade
2 klyftor vitlök, skalade och fint tärnade
3 kvistar krondill (klipp bort blommor för dekoration)
3 svenska äpplen, tärnat ca 1x1cm (röda höstäpplen)
salt

olja
2 förp blåmusslor, rengjorda och skadade blåmusslor tas bort (svenska)
3 dl mörk öl (lageröl, gärna av Märzen-typ)
vitvinsvinäger (en skvätt)

Svampmacka

ca 4 dl kantareller, rensade
1 gul lök, skalad och fint skuren
1 klyfta vitlök, skalad och fint skuren
olja
salt
peppar
1 dl grädde
4 skivor surdegsbröd
1 bit hårdost, riven (svensk)
1 förp krasse

Gör så här

Blåmusslor

Fräs gul lök, vitlök, stjälkarna från krondillen och ett fint tärnat äpple i salt och olja tills det blir glansigt. Använd en vid gryta på hög värme.

Tillsätt musslorna och fräs dem i ca 30 sekunder under lock, rör om då och då.

Slå på ölen samt vinäger och låt det ånga på högsta värme med lock. Ett knep är att trycka ner locket så det blir som tryckkokning för snabbare tillagning. Ånga musslorna under lock i ca 1 minut, eller tills dem öppnat sig.

Häll ut musslorna på ett fat och toppa med tärnat äpple samt krondill.

Svampmacka

Stek kantarellerna i lök, vitlök och olja. Smaka av med salt och peppar.

Slå på grädde och koka in snabbt tills det blir krämigt.

Rosta brödet i ugnen eller i en brödrost.

Toppa brödet med den krämig svampen och avsluta med riven ost och krasse.