Ölmusslor med bacon

Av: Erik Videgård Från: Nyhetsmorgon

12 ingredienser | **30 min**

”Musslor är ett av de mest hållbara animaliska livsmedlen man kan äta, dessutom är de förhållandevis billiga.” /Erik Videgård



Har du några frågor om receptet?
Följ Erik Videgård på Instagram, där svarar han på alla frågor om hans recept.



Ingredienser

4 portioner

1 kg blåmusslor
1 schalottenlök
2 klyftor vitlök
140 g bacon
1 rött äpple (litet)

1 msk rapsolja
1 dl äppeljuice
1 dl pale ale
2 dl kokosgrädde
färsk timjan
salt
svartpeppar

Gör så här

Tvätta och skrapa musslorna fria från ”skägg”. Släng trasiga eller öppna musslor.

Skala och finhacka lök och vitlök.

Strimla baconet fint och skär äpplet i små tärningar.

Fräs löken i rapsoljan på medelvärme i ca 3 minuter.

Tillsätt bacon samt äpple och fräs i ytterligare ca 3 minuter.

Höj värmen till max och tillsätt musslor, äppeljuice, öl och några timjankvistar.

Koka musslorna under lock i ca 5 minuter tills de har öppnat sig.

Lyft upp timjanstjälkarna och musslorna.

Släng de musslor som inte har öppnat sig och håll resten varma under folie.

Häll ner grädden i kastrullen och koka ihop såsen i ca 5 minuter.

Smaka av med salt och peppar.

Lägg musslorna i djupa tallrikar.

Häll såsen över musslorna och strö över timjan.