

Vingacocktail

4 portioner

16 st hjärtmusslor
16 blåmusslor
300 g räkor
1 schalottenlök
1 vitlöksklyfta
3-4 persiljekvistar
1 msk olivolja
2 dl vitt vin
1 dl vatten
3-4 hel vitpepparkorn
2 hårdkokta ägg
1 dl majonnäs
½ dl gräddfil
1 dl finhackad persilja
Salt och peppar
Salladsblad för garnering
Bröd



Tillagning

En färsk mussla har skalet slutet eller stänger det när man knackar på skalet. Alla musslor som inte sluter sig kastas bort. Spola musslorna i kallt vatten och skrubba dem rena.

Rensa räkorna.

Skala lök och vitlök. Hacka schalottenlöken. Fräs löken, den krossade vitlöken och persiljestjälkarna i olivolja i en gryta. Häll på vin och vatten. Tillsätt vitpepparkorn. Lägg i musslorna och låt dem koka under lock i ca 5 min eller tills de öppnar sig. De musslor som inte öppnar sig kastas. Sila av musslorna och häll vätskan i en kastrull. Låt vätskan koka ner utan lock tills det bara återstår några matskedar. Låt svalna.

Ta försiktigt musslorna ur skalen. Dela äggen i små bitar. Blanda musselspadet med majonnäs, gräddfil ägg och persilja. Smaka av med salt och peppar. Rör försiktigt ned musslor och räkor.

Spar två hjärtmusslor en blåmussla samt några räkor till garnering

Serveras i ett cocktailglas med ett salladsblad i botten plus en liten brödbit.