

Månadens recept

APRIL

- från Destination Mallorca

Moules Marinieres

4 personer

2 kg färska blåmusslor
2 st morötter
2 st gula lökar
6 st vitlöksklyftor
5 dl grädde
1 pkt saffran
1 flaska vitt vin
50 gram bladpersilja

Gör så här:

1. Finhacka morötter, gul lök, vitlök och persiljan. Fräs detta i en gryta med olivolja på hög värme.
2. Tillsätt musslorna och fräs ytterliggare någon minut. Häll på vinet och låt det koka i 5 minuter.
3. Ta upp musslorna ur den kokande grytan och häll på grädde och saffran. Salta och peppra och låt koka upp igen i 5 minuter.
4. Lägg ner musslorna igen i såsen. Servera musslorna i ljup tallrick tillsammans med ljust lantbröd.



Aioli

4 personer

4 dl majonäs
4 pressade vitlöksklyftor
saft från en halv citron
några droppar sambal oelek

Blanda ingredienserna väl. Salta efter smak.