



Hjertermuslinger med hvidløg og korianderblade (Portugisisk stil)

Forstil dig, at du sidder ved en strandbar og nyder friske hjertermuslinger og masser af kølig Vinho Verde (eller Albariño), mens du hører bølgerne ramme sandstranden. Happiness! Her er i hvert faldt mulighed for at nyde maden og vinen, måske på din egen terrasse, mens du streamer afslappende havbølge-lyde! Same-same but different ;-)

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid:
Antal personer: 4

Ingredienser

Bliv endelig ikke forskrækket over, at du skal bruge så meget olivenolie (1 dl perkilo). Det giver en fantastisk, saftig fond (så husk skeer, når du dækker bordet). Overskydende fond plejer jeg at si fra og fryse, for den giver en sindssyg god fiskesuppe.

Eventuelle rester af hjertermuslinger kan pilles fra deres skal og spises kolde dagen efter.

- 1 kg muslinger per person er luksus som hovedret. Drop forretten og slut i stedet for af med is og jordbær eller med en Dom Pedro (vaniljeis pisket med lidt blended Whisky – se opskrift). Så har du en magisk aften.
- Til 4-5 personer som hovedret
- 4 kg friske hjertermuslinger
- 4 dl olivenolie
- 1-2 fed hvidløg
- 1 dl hvidvin
- Salt og friskkværnet peber
- 1 stort bundt korianderblade



Til denne ret anbefaler vi



Chablis
Domaine Joëlle Vignaud
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1516336



**Riesling Trocken,
Grauschiefer**
Weingut Jakob Schneider
Nahe, Tyskland
Varenr. 4261536



Riesling Trocken
Weingut Robert Weil
Rheingau, Tyskland
Varenr. 4259636



Chablis 1er Cru, Fourchaume
Domaine Joëlle Vignaud
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1516236





- 1 citron

Tilbehør: lunt, groft brød

Fremgangsmåde

1. Skyl hjertemuslingerne grundigt i en stor balje eller direkte i en ren køkkenvask - for at fjerne sand. Er de meget sandede, kan man give dem et saltbad i et par timer. De hjertemuslinger, jeg køber, er meget rene - og danske. Kassér dem, der ikke lukker sig. Lad dem ligge i vandet og si dem, lige før de skal dampes.
2. Hak hvidløg og korianderblade (også de fine stilke)
3. Brug en meget stor gryde til at varme olie og hvidvin sammen med hvidløg, korianderblade samt 1 stor tsk. salt og så meget peber, du har lyst. Har du ikke har en stor gryde, så del opskriften i to. Så snart væsken er varmet op, kan du hælde alle muslinger i. Det er lige meget, om muslingerne rører væsken, de skal nok blive dampet. Læg låg på og vent 4-5 minutter.
4. Tag låget af og rør forsigtigt for at fordele fonden. Muslingerne skulle meget gerne have åbnet sig og være klar til servering. Halvér citronen og dryp citronsaft fra en halv citron på muslingerne. Den anden halvdel kan skæres i både som tilbehør.

Servér straks. Stil hele gryden på bordet eller hæld det hele i en kæmpe skål. Al fonden skal hældes med.

Spises i dybe tallerkner med brød til, som man kan dyppe i saucen. Husk nogle ekstra skåle til de tomme skaller. Lad folk spise dem, som de vil, med gaffel, med ske, med fingrene... og med rigelig hvidvin til!

VIGTIGT: De muslinger, der ikke har åbnet sig efter dampning, skal kasseres!