

MOULES FRITES

Vask og rens blåskjellene godt og kast de som er åpne eller ødelagt. Ha smør i en stor vid kjele på litt høy varme og tilsett løk, hvitløk, vårløk, gulrot og chili. La det surre sammen i 1-2 minutter, tilsett hvitvin og la det dampe i 1-2 minutter. Rør inn Crème Fraiche og kok videre ett par minutter før du tilsetter blåskjell. Legg på lokk og la skjellene dampe til de åpner seg. Rist på kjelen av og til. Dryss over frisk timian, smak til med salt og pepper. Server med friterte Pommes Bistro drysset med litt salt og en god aioli eller chilimajones til.

INGREDIENSER

700 g Norrek Pommes Bistro EPD: 728089
2 kg ferske blåskjell
3 ss sjalottløk, hakket
2 ts Norrek hvitløk, hakket EPD: 4798096
1 dl Norrek gulrot, julienne EPD: 460428
1 ts Norrek chili rød, hakket EPD: 4798088
1 dl vårløk, skivet
3 dl hvitvin, halvtørr
3 dl Crème Fraiche
2 ss frisk timian, grovt hakket
Salt og pepper
2 ss smør til steking
Olje til fritering