

Akademiens wokade blåmusslor 2022

Blåmusslor i nät finns nästan alltid att köpa men det är skillnad på musslor och musslor. Vi väljer som vanligt repodlade musslor från Scanfjord i Mollösund.

Nytt för året är att vi använder musselmjöl till fonden. En lite ovanlig produkt som, rätt använd, blir en umamibomb och ger en stor smak av hav. Mjölet tillverkas av ett lokalt företag, Musselfeed AB i Ellös

Lite fett både lyfter smakerna och rundar av dem. I år använder vi smör, rapsolja och grädde men håller igen lite på mängderna. Fonden ger fyllighet utan extra kalorier.

Salta efter smak, undersaltning kan kompenseras. Översaltning förstör allt. Musslorna har samma salthalt som havet. Det är bra.

Vårt recept är anpassat till ett nät blåmusslor dvs ca ett kilo. Lagom för två kanske. Om man vill göra en musselsoppa ökar man i första hand mängden vätska. Vinet bör man kanske inte dubbla utan nöja sig med att öka mängden fond och/eller grädde.

Ingredienserna:

Ett nät blåmusslor	1 dl torrt vitt vin
½ dl hackad röd paprika	1 dl fond(mussel/skaldjur/fisk/umami) eller vatten
½ dl hackad gul lök	½ tsk malda anisfrön
½ dl finskuren stjälselleri	½ tsk malda fänkålsfrön
2 halvstora vitlöksklyftor, finhackade	1 tsk gochujang (koreansk chili) eller annan chili efter smak
½ msk rapsolja	1 tsk salt, eller efter behov
½ msk smör	
1 dl vispgrädde	

Använd en stor kastrull eller wokpanna med lock. Smält gul lök, paprika och stjälselleri i smör och rapsolja på medelvärme till löken mjuknat och blivit genomskinlig. Höj temperaturen, tillsätt kryddorna och vitlöken och fräs ett kort ögonblick. Häll därefter på fonden och koka upp. Lägg i musslorna, på med locket och ånga ca 1,5 minut. Av med locket, i med vin och grädde och en tesked salt. På med locket ytterligare en stund, kanske 1,5 minut. Nu har musslorna (de flesta i varje fall) öppnat sig. Ta av kastrullen från värmen och häll upp i serveringsskål. Garnera med finhackad persilja och servera med gott bröd.