



Ingredienser

4. personer

2 kg Limfjordsmuslinger
2 skalotteløg
2 fed hvidløg
1 porre
½ bundt timian
2 dl fiskebouillon (evt. fra tern)
3 dl øl
1dl piskefløde
1 bundt persille
50 gr. Smør

Dampede Limfjordsmuslinger

Fremgangsmåde

1. Muslingerne renses i koldt vand og checkes. Bank dem let mod bordpladen. Hvis muslingerne lukker sig, er de levende. Hvis de forbliver åbne, skal de kasseres.
2. Løg, porre og hvidløg og snittes fint. Grøntsagerne kommes i en gryde med lidt smør og timian og sautes let, må ikke tage farve.
3. Tilsæt muslingerne. Rør godt rundt i dem. Tilsæt fiskebouillon og øl, og læg låget på gryden. Rør et par gange undervejs, og lad muslingerne dampe i 4-5 minutter, til de har åbnet sig. Dem, der ikke har åbnet sig, kasseres.
4. Muslingbouillon sigtes fra og koges op med fløde.
5. Muslingerne stilles til side i gryden med låg over.
6. Tilsæt grofthakket persille til bouillon og smag den til med salt, peber og eventuelt lidt frisk øl.
7. Muslingbouillon hældes over muslinger, og de serveres med groft brød.



Spis muslingerne med det samme, nyd et godt glas øl til.



Havgus er fortrinlig til denne ret

Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk