

# Muslinger dampet i hvidvin

2 varianter - Con Sofrito (tomat) og Safran

## Ingredienser:

1-1½ kg. blåmuslinger  
1 flaske mellemtør spansk hvidvin eller cava.  
1 glas tør sherry.  
1 flamenco-CD

At købe friske muslinger kan være lidt svært her i Danmark er, på trods af, at landet har en enorm kystlinje. Det er også lidt af et tillidsspørgsmål. Har man en fiskehandler, man kan stole på, og som har friske blåmuslinger, er alt jo godt. Ellers kan man ind imellem få vacuum-pakkede levende muslinger i supermarkederne. De såkaldte line-muslinger kan anbefales. Når emballagen brydes, skal der lugte havfriskt, og ikke som gammel fisk.

## Variant 1 - Con Sofrito: Ingredienser:

Olivenolie  
3 -5 fed hvidløg  
1 lille løg (evt. skalotteløg )  
Et par citroner og 1 limefrugt  
Et bundt persille  
Et glas mosedede tomater ca. ½ l. (eller 1 dåse hakkede)  
1 hårdkogt æggeblomme  
Evt. 1-2 skefulde hakkede soltørrede tomater i olie  
1 dl. hønsbouillon.  
Salt og peber



Start med at lave Sofritoen, som er en kraftig, indkogt tomatsauce. 2-3 skefulde olivenolie varmes op i en lille kasserolle og et lille finthakket løg og 2-3 fed fintskivet hvidløg steges til de er klare – ikke brune. Tilsæt så de mosedede tomater, lidt friskværet peber, hønsbouillon samt saften fra en citron og en lime. Evt. tilsættes et par skefulde soltørrede tomater, som giver lidt mere tomatkraft. Herefter står blandingen og småsimrer – skal reduceres (indkoges) til den bliver tykflydende som puré.

Imens klargøres muslingerne. Skylles under koldt vand og renses for sand og grus. Jeg bruger en grøntsagsbørste til det.

Det tager sin tid - hør evt. flamencomusik imens. Soleares por bulerias passer fint til tempoet.

Muslingerne skal sorteres. Muslinger med knuste skaller kasseres. De muslinger, der er hele og lukkede, er i orden og lægges i en skål under rindende vand. De muslinger, der er åbne, skal lukke sig ved en let banken på skallen. Gør de ikke det, kasseres de.



En flaske mellemtør spansk hvidvin eller cava åbnes, og der skænkes et enkelt glas. Resten af vinen hældes i en stor gryde. Gryden skal være stor nok til, at muslingerne har plads til at åbne sig. Imens vinen bringes i kog, drikker man det tiloversblevne glas hvidvin. Når vinen koger, lægges muslingerne (forsigtigt, så de ikke går i stykker) ned i vinen, et enkelt glas tør sherry hældes over, og låget lægges på. Ind imellem rystes gryde og låg forsigtigt. Når vinen er kommet i kog igen, sænkes varmen lidt, og muslingerne koges/dampes i 5-8 min. Ryst gryden jævnlige.

Imens muslingerne dampes, gøres Sofritoen færdig. Der tilsættes et par fed knust hvidløg mere samt et par skefulde finthakket persille, en hårdkogt æggeblomme, som trykkes/moses igennem en sigte med en ske, og Sofritoen koges færdig i ca. 5 min. til den bliver lidt tyktflydende. Smag evt. til med lidt salt og peber.

Når muslingerne er færdige, går man dem efter en for en (men hurtigt, de skal jo ikke nå at blive kolde) De muslinger, der ikke har åbnet sig, kasseres. Muslingerne lægges i en skål eller et stort fad med høje kanter – dækkes evt. med sølvfolie for at holde sig varme.



Suppen hældes igennem en sigte for at fjerne eventuelle skallerester og sand. Sofritoen tilsættes og suppen koges hurtigt op igen. Herefter hældes den over muslingerne, der evt. pyntes med persille og citronbåde.

**Variant 2 - Con Safran:**  
**Ingredienser:**

- 1/4–1/2 l. piskefløde
- Safran (ægte)
- 3–5 fed hvidløg
- 1 lille løg (evt. skalotteløg )
- Et par økologiske citroner
- Et bundt persille
- Et par forårsløg
- 1 dl. hønsbouillon.
- Salt og peber



Muslingerne dampes som beskrevet ovenfor, men nøjes med at bruge en halv flaske hvidvin.

Til safransaucen klares et fintsnittet løg og 2–3 fed hvidløg i lidt olivenolie.

Tilsæt 1/4–1/2 li. piskefløde efter smag og samvittighed. Koges forsigtigt ind til det tykner lidt.

Smages til med bouillon, salt, peber og citronsaft.

Til sidst tilsættes fintrevet skal fra en hel citron (økologisk) samt et par snittede forårsløg og safran, som kun lige skal koge op.

Safran-saucen tilsættes muslingesuppen. som koges hurtigt op igen. Herefter hældes den over muslingerne, der evt. pyntes med persille og citronbåde.

Serveres rygende varme sammen med den samme slags hvidvin eller cava, der er brugt til suppen (men en let spansk rødvin kan også bruges)

Gode seje flutes serveres til, og det er tilladt at bruge dem til at søbe den sidste supperest op af tallerkenen.

Lyt til flamenco imens – nu må det gerne være mere livligt som f.eks. bulerias eller alegrias.