Muslinger, friterede

SÆSON: Hele året

TIL: 1 klasse

TID: 45 min.

DET SKAL DU BRUGE:

1 net blå muslinger, ca.1 kg

1 dl vand

1 tsk groft salt

2 dl hvedemel

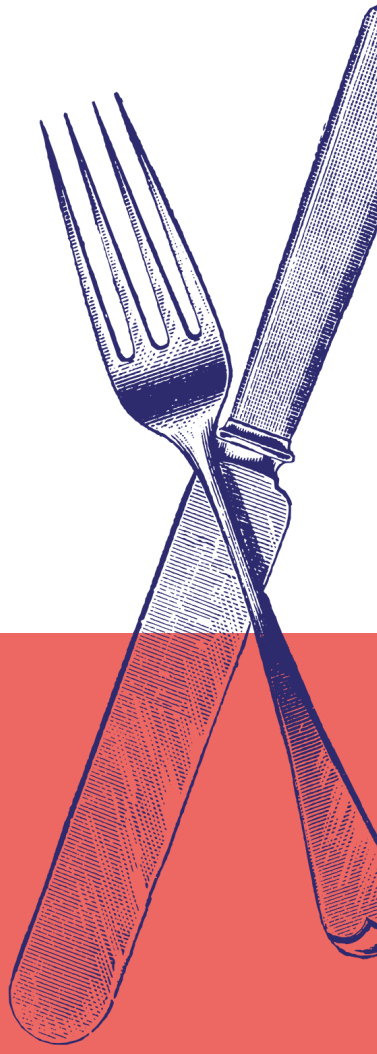
2 æg

3 dl rasp eller panko-rasp

Smør og olie til stegning

SÅDAN GØR DU:

1. Kasser alle muslinger, hvor skallen er i stykker. Kasser også de muslinger som er åbne og ikke lukker sig ved et let bank mod køkkenbordet.
2. Skyl og skrub muslingerne godt med en stiv børste. Hiv 'skægget' af, altså de tråde, som stikker ud af siden på muslingerne.
3. Varm en stor gryde op. Tilsæt de rensede muslinger, en dl vand og salt. Læg låg på og damp muslinger ca. 5-7 min.
4. Kasser alle muslinger der ikke har åbnet sig under dampningen.
5. Lad de dampede muslinger køle lidt af, inden du piller dem ud af deres skal.
6. Vend hver musling først i mel, derefter sammenpisket æg og til sidst rasp.
7. Muslingerne friteres på en pande i en blanding af smør og olie. Steg dem på middelvarme til at de er gyldenbrune.
8. Server evt. i deres skaller.



TIPS OG TRICKS

- Prøv at servere med lidt citronsaft og hakket persille dryessede udover muslingerne.
- I stedet for en panering til muslingerne, kan du også lave lidt beignetdej og derefter fritere muslingern i en lille gryde i olie.
- Prøv at tilsætte lidt krydderier eller andet til din panering f.eks sød paprika, estragon , citronskal eller hakket hvidløg. Det smager skønt.
- Rør en mayonnaise med chilismag eller hvidløgssmag og server til.