



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

20. marts 2014

## Forret

### Grillede blåmuslinger med aioli (opskrift til 4 personer).



**Ingredienser:**

25 blåmuslinger.

**Aioli:** 1 æggeblomme, ½ tsk. salt, 1 tsk. hvidvinseddike, 2 fed hvidløg, 1 spsk dijonsennep, 1 dl olivenolie.

**Aioli:**

Rør æggeblomme, salt, eddike, presset hvidløg og sennep sammen i en skål. Tilsæt olien under kraftig piskning, i begyndelsen dråbevis, siden i en tynd stråle. Pisk indtil en tyk mayonnaise.

Børst og skrab muslingerne rene. Kassér de muslinger, der ikke er helt lukkede. Skyl muslingerne grundigt i koldt vand. Åbn muslingerne og kom en spsk aioli i hver muslingeskal.

Grill muslingerne indtil aiolien smelter, og server straks. Giv brød til. (Se evt. Simremændenes opskrift på rundt madbrød).