

# Muslinger

## Ingredients

---

1 kg Muslinger  
1 stk. Hvidløg, snittes fint  
1 bundt Forårsløg, skæres i tynde skiver  
½ dl Olivenolie  
1 stk. Peberfrugt, rød, skæres i fine strimler  
1 dl Grønsagssuppe  
1 dl Hvidvin  
1 tsk Salt



## Method

---

**1. Muslingerens:** Skyl og rens muslingerne i koldt vand, evt. brug en urtekniv til evt. skæg. Hvis de er åbne så bank dem lidt mod vasken og smid dem ud hvis de ikke lukker sig.

---

**2. Lage:** Svits de skiverede forårsløg og tilsæt hvidløg lige før de er klare og lad hvidløgene give smag uden at tage farve.

Tilsæt den strimlede peberfrugt og svits dem uden at de mister deres sprødhed.

Tilsæt grønsagssuppen.

---

**3. Damp muslinger:** Når lagen er kogt lidt ind lægges muslingerne i og der tilføjes hvidvin og der lægges låg på.

Efter nogle minutters dampning vendes muslingerne rundt med en grydeske og lad dem dampe endnu et par minutter. Når muslingerne er åbne er de færdige og klar til servering.

---

**4. Servering:** Kassér de muslinger der ikke har åbnet sig.

Drys evt. hakket persille over.

Kan spises med godt brød til.

---

Source: Internettet (2 servings)

---