

Blåmuslinge-tacos



Blåmuslinge-tacos

Bløde tacos med søde muslinger, friske tomater, fed chilimayo og masser af krydderurter og sprød, limemarineret spidskål. Her får blåmuslingerne virkelig en ægte, festlig og folkelig velsmag. Tro os, selv hvis du er lidt muslinge-skeptisk, så må du bukke under for denne her kombination!

Sådan gør du

Start med at rense og sortere blåmuslingerne. Fyld en gryde med et par centimeter vand og bring det i kog, inden alle blåmuslingerne hældes i gryden. Ryst gryden en gang imellem indtil alle muslingerne har åbnet sig helt. Pil herefter muslingerne ud af deres skaller og bland dem i en skål med limesaft, spidskommen, olivenolie og finthakket chili og lad dem marinere mens de øvrige elementer tilberedes.

Spidskålen snittes helt fint og "krammes" med saften fra en halv lime, lidt sukker og lidt salt og stilles til siden.

Mayonnaise og shirachasauce blandes sammen. Lav den så stærk som du vil have den.

Skær tomater i tern og snit forårsløg og krydderurter fint og bland dem med de marinerede muslinger til en slags salsa.

Til sidst varmes tacoerne. Dup dem gerne med lidt vand inden de smides i ovnen på 180 graders varmluft i et par minutter, så bliver de bløde og rare.

Saml en taco med kålen nederst, så muslingesalsa og chillimayo på toppen, få fedtede fingre og dryp på tøjet, vær ligeglad, spis en mere.

Det skal du bruge

Til 10 små tacos

1 kg blåmuslinger

200 g tomater

3 forårsløg

Et stort bundt krydderurter – f.eks. koriander, persille og purløg

1 frisk jalapenos

Saften fra 1 lime

3 spsk olivenolie

1 tsk stødt spidskommen

Salt og peber

100 gram spidskål

Saften fra en halv lime

½ tsk sukker

1 lille nip salt

4 spsk god mayonnaise

2 spsk shirachasauce