

# Thai-style muslinger



# Thai-style muslinger

Blåmuslinger i cremet suppe er en klassiker, men her kommer cremen fra kokosmælk og ikke fra fløde, og muslingerne komplementeres af chili, ingefær og citrongræs i en varmende og eksotisk servering.

## Sådan gør du

Rens og sorter muslingerne, og stil dem til side mens du laver suppen.

Blend løg, ingefær, hvidløg og den ene chilli til en pasta i en minihakker.

Steg pastaen i neutral olie i en stor gryde. Tilsæt så fond, limeblade og citrongræsstænglerne, der først har fået et par ordentlige slag med bagsiden af en grydeske. Bring det hele i kog. Tilsæt kokosmælken og bring det i kog på ny.

Kom nu de rensede blåmuslinger i gryden under låg. De skal koge i ca. 5 minutter – hold øje med hvornår alle muslingerne har åbnet sig.

Smag så suppen til med fiskesauce, brun farin og limesaft. Pynt med frisk chili og koriander og server straks.

Hvis retten skal være mere mættende, så server den med glasnudler eller ris til.

## Det skal du bruge

---

### Til 4 personer

2 kg blåmuslinger

Neutral olie til stegning

2 skalotteløg

2 fed hvidløg

2 cm frisk ingefær

2 milde røde chilier

2 stængler citrongræs

4 kaffir limeblade

4 dl kyllinge-, grøntsags-, eller fiskefond

1 dåse kokosmælk

1 spsk brun farin

3 spsk fiskesauce

Saften fra 1 lime

Koriander til servering