Muslingefritters med tang-tarsauce



Muslingefritters med tang-tarsauce

En fritter er lidt ligesom en frikadelle. Forskellen er bare, at fritters kan være lavet af alt muligt: grøntsager, fisk, frugt og som her: muslinger! Glæd dig til en lækker stegt bid, med et koldt og syrligt indspark fra saucen.

# 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 i mellem indtil alle muslingerne lige akkurat har åbnet sig. Pil herefter alle muslingerne ud af deres skaller. Hak dem fint og kom dem i en skål. Bland de hakkede muslinger med de øvrige ingredienser og lad dem hvile imens du laver tang-tarsaucen.

Alle ingrediensernes til tang-tarsaucen blandes og der smages til med salt, peber og citronsaft.

Nu kan du begynde at stege dine fritters. Smelt smør på en pande og steg muslingedejen i frikadellestørrelser. Vent med at vende dem, til de har fået en gylden skorpe. Server med citronbåde, tang-tarsaucen og godt rugbrød eller kogte kartofler.

# Det skal du bruge

## Til 5-10 fritters, afhængig af størrelse

1. kg muslinger
2. æg

2 spsk hvedemel

2 spsk havregryn

½ tsk bagepulver 1 tsk salt

Sort peber Skal fra 1 citron

4 forårsløg – finthakket 1 bundt dild – finthakket Smør til stegning

## Til tang-tarsauce

3 spsk god mayonaise 3 spsk creme fraice

1 spsk tørret, pulveriseret søl 1 spsk kapers

4-5 cornichoner, finthakket 1 lille skalotteløg, finthakket

Salt, peber og citron til tilsmagning