

Anns Porter muslinger

Fra bogen 'Sund i skallen' –en madbog om skaldyr, Dansk skaldyrcenter

4 personer

- 1 kg friske muslinger
- 2 Limfjords Porter eller Fur Porter
- 1 god dusk frisk basilikum
- 1-2 cm frisk ingefær
- ½ frisk chili
- ½ dl sesamolie
- 2 spsk. sesamfrø

Rens og skyl muslingerne.

Hak basilikum og chili og riv ingefæren på den grove side af et rivejern.

Halvdelen af basilikummen samt al ingefæren og chilien svitses i lidt af sesamolien, inden den ene porter tilsættes.

Når væsken koger tilsættes muslingerne som koges i 8-10 min. Indtil alle muslingerne er åbne.

Sesamfrø, resten af basilikummen og sesamolien blandes sammen i en skål til en 'pesto'.

Muslingerne sies fra og tages op og blandes med 'pestoen' i en skål.

Klar til servering!

Anholt Gartneri og Naturpleje

