

## Ceviche muslinger, Marinerede muslinger

### 4 personer

1 kg muslinger

1 hakket løg

5 dl vand

### Marinade

2, dl limesaft

2 dl citronsaft

½-1 hel frisk chili

2 rødløg

1 tsk. salt

1 tsk. sort peber

Grov Sort peber

Rens og skyl muslingerne.

Svits løg i en gryde, kom salt ved og tilsæt vandet.

Kom muslingerne i vandet, bland forsigtig, læg låg på og lad det simre i ca. 5 min.

Tag de åbnede muslinger op ad vandet og lad dem køle af.

Bland marinaden imens muslingerne køler af.

Når muslingerne er kølet af, tages muslingerne ud af skallen og lægges i marinaden.

NB. Vigtigt. Den ene del af muslingeskallen skal beholdes til serveringen.

Når alle muslingerne ligger i marinaden, skal marinaden tildækkes og stå køligt i mindst 6 timer.

### Inden servering

Læg skallerne op på et fad, der svarer til det antal muslinger der er.

Tag med madpincet muslingerne op af marinaden og læg en i hver skal. Si marinaden og smid citron & lime saften væk. Brug løg og chili til at dekorere med løs hånd over fadet med muslinger.

Drys med den grove peber. Klar til at komme på bordet!

Anholt Gartneri og Naturpleje

