

## Muslinger i tomat - persille dressing

### 4 personer

1 kg muslinger  
1 hakket løg  
5 dl vand

6-8 modne tomater  
1 skalotteløg

### Marinade

2 spsk. cider eddike  
3 spsk. oliven olie  
1 tsk. Akacie honning  
Havsalt og kværnet peber  
Bredbladet persille

Rens muslingerne. Svits det hakkede løg og kom vandet i. Lad det koge op. Kom muslingerne i, vend rundt, læg låg på og kog dem 8-10 min. Tag dem op ad vandet og lad dem køle af. Pil muslingerne ud af skallerne.  
Læg dem i en skål.

Skær tomaterne i grove tern. Pil skalotteløg, halver og snit løget i tynde skiver. Bland det sammen i en skål.

Bland marinaden og kom det ned til tomaterne og løgskiverne.

Skyl persillen og pluk bladene fra stilkene, kom det ned i marinaden med tomaterne og løgskiverne.

Kom de kolde muslinger ned i blandingen. Kan stå køligt i 2-3 timer inden servering.

Anret på et fad eller portionsanret i glas. Klar til servering!

Spis tynde skiver ristet rugbrød til eller croutoner. Måske bare en skive godt brød til.

Anholt Gartneri og Naturpleje

