



Musslor med chili och lime

Ingredienser 6 personer

20 st	frysta gröna musslor med ena skalet kvar
1 st	Röd spansk peppar
3 st	schalottenlökar
0,5 st	kruka koriander
1 st	lime
0,5 dl	olivolja
2 krm	strösocker

Tillagning

På Nya Zeeland heter dessa musslor kiwimusslor. De är stora och fina och finns färdigkokta i våra frysdiskar. Jerker har inget salt i sin salsa; han tycker att saltet konkurrerar för mycket med smaken av pepparfrukten. Musslorna kan också värmas på en bit folie på grillen.

1. Tina musslorna. Sätt ugnen på 250°. Dela pepparfrukten och avlägsna kärnor och mellanväggar. Strimla och hacka fint. Finhacka schalottenlöken. Strimla koriandern. Pressa limen.
2. Blanda pepparfrukt, schalottenlök, koriander och limesaft i en bunke.
3. Placera musslorna i en långpanna eller ugnssäker form. Fördela "salsan" på musslorna. Värm musslorna i mitten av ugnen 5-6 minuter.