

MUSSELBAREN'S

# MOULESSON (med fond)



MUSSELBAREN

## TILLAGNING

Tidsåtgång c:a 80 minuter

Sätt ugnen på 175 grader.

Smält 2msk smör i en kastrull, rör i mjölet och tillsätt musselfonden under omrörning. När all fond är i, tillsätt grädden och koka upp. Ställ sedan åt sidan.

Smörj en ugnsfast form med lite smör.

Skala och skiva löken tunt.

Skala och strimla potatisen fint.

Bryn löken i rikligt med smör, när löken har mjuknat och fått en fin färg vänd i potatisen och musslorna i stekpannan, salta och peppra och rör runt försiktigt. Lägg sedan upp i den ugnsfasta formen och häll över såsen. Toppa med ströbröd och grädda i mitten av ugnen i cirka 45-60 min.

## INGREDIENSER

4 personer

1kg Potatis

2st Gul lök

3dl Vispgrädde

2dl Musselfond

250g Musselkött

Cirka 2 msk Ströbröd

Cirka 4 msk Smör

2 msk Vetemjöl

Salt

Peppar

