

# Muslinger med dijonsauce

- 1 kg muslinger.
- 2 porrer.
- 1 fed hvidløg.
- 1 spsk smør.
- 2 dl tør hvidvin.
- 1 dl piskefløde.
- 2 spsk dijonsennep.
- 2 spsk hakket bredbladet persille.
- 1 potte dild.
- Salt og peber.



Gå muslingerne efter og bank de åbne let for at se om de lukker - kassér de muslinger som ikke lukker sig. Skær porrer i tynde skiver og hak hvidløget. Smelt smørret i en gryde og svits porrer og hvidløg et par minutter. Kom muslinger, hvidvin og fløde i og vend det rundt. Kom låg over og lad muslingerne simre i 7-8 min., eller til alle muslingerne har åbnet sig\*. Rør sennep ud i og tilsæt hakket persille og dild. Smag til med salt og peber.

\*De muslinger, som ikke har åbnet sig, skal kasséres.

Energi pr. person: 891KJ/212Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 4,3 g.

Kulhydrat: 4,4 g.

Fedt: 7,1 g.