



BILAG: MØDE 3

OPSKRIFTER TIL: TILBEREDNING AF SKALDYR

INFORMATION OM BLÅMUSLINGER

Blåmuslinger er de mest almindelige muslinger i Danmark. De lever i vandet tæt ved kysten, og du kan samle dem med de bare næver. Og så er de en skøn spise. Læs med og lær alt om muslinger, og hvornår de er i sæson. Og få idéer til nye retter med blåmuslinger.

HVORDAN SER BLÅMUSLINGER UD?

Blåmuslingen ligger inde i en skal, som den kan åbne og lukke. Skallen kan blive op til 10 cm lang. En blåmusling er blåsort og nærmest oval med en tilspidset forende og afrundet bagende. Indvendig er skallen beklædt med perlemor. Ved den bageste del af muslingens fod findes en kirtel, der danner såkaldte byssustråde (skægget), som muslingen hæfter sig fast med sten, pæle og fangstliner.

HVORDAN SMAGER EN BLÅMUSLING?

Blåmuslinger har sødme med en let bitter eftersmag.

HVOR FINDER MAN BLÅMUSLINGER?

Blåmuslinger findes udbredt langs kysterne i Nordatlanten og andre steder med tempereret klima. I Danmark findes de langs alle kyststrækninger. De lever i både salt- og brakvand, helt ind i Østersøen og i fjordene, blandt andet i Limfjorden.

HVORDAN KOGER OG ANVENDER MAN BLÅMUSLINGER I MADLAVNINGEN?

Her er nogle tips til, hvordan du tjekker, renser og koger dem, så du kan få sat blåmuslinger på middagsbordet.

<https://www.arla.dk/opskrifter/leksikon/ravarer/blaamuslinger/>



STEP 1: TJEK AT BLÅMUSLINGERNE ER LEVENDE.

Det er vigtigt, at du kun tilbereder levende muslinger. Tjek derfor hver enkelt musling og kasser dem, der er i stykker, og dem, der ikke er lukkede eller dem der ikke lukker sig ved et slag mod bordkanten. De er nemlig døde.

STEP 2: TRE TRIN TIL RENSNING AF BLÅMUSLINGER.

Brug en kniv til at fjerne ridser, alger og andet skidt på muslingerne. Skægget skal også pilles af. Det kan du gøre nu eller efter muslingerne er kogte. Skrub muslingeskallerne grundigt med en grydesvamp eller en stiv børste. Skyl muslingerne godt igennem med vand, så sand og andre urenheder bliver fjernet.

STEP 3: TILBEREDNING AF MUSLINGER.

De rengjorte muslinger skal koges/dampes i 3-4 minutter på bål i en gryde (eller i gryde på bål - Det kan høres at muslinger popper, når det er over bål). Bagefter skal du sikre dig, at de har åbnet sig. Kassér dem, der ikke er åbne.

Spis muslingerne ved at brække de to skaldele fra hinanden. Med de tomme muslingeskaller kan du løsne muslingen fra den anden skaldel og spise den med en mundfuld suppe. Du kan også pille muslingen ud af en skal (der stadig hænger sammen) - og bruge den tomme skal som en "tang" til at spise de andre muslinger med.

TIP!

Bliver smagen for kraftig kan halvdelen eller 2/3 dele ramsløg erstattes med en anden krydderurt f.eks. persille, løvstikke eller basilikum. Ramsløgspes-toen smager dejligt i sandwich, som dip til brød eller grøntsager eller vendt i friskkogt pasta eller kartofler.

Advarsel: vær forsigtig når du plukker ramsløg, pas på du ikke forveksler dem med andre giftige grønne blade.

MUSLINGER I OVN

<https://meny.dk/opskrift/blaamuslinger-ovnen>

INGREDIENSER

- **Friske blåmuslinger i skal. (Dem I lige har kogt over bål, 1 musling pr. person.)**
- **2 citroner (usprøjtede)**

FYLD

- **1 gul peberfrugt**
- **1 porre**
- **1 fennikel**
- **2 fed hvidløg**
- **100 g parmesanost**
- **Salt og sort peber**



SÅDAN GØR DU

1. Blåmuslingerne lægges i vand og renses for tang.
2. Alle ingredienserne skæres i små stykker.
3. Svits ingredienserne i et par minutter i lidt olie på en stegepande.
4. Damp muslingerne i lidt vand i en stor gryde, hvori du har tilsat en citron skåret i fire stykker.
5. Tag muslingerne op når de er lysebrune og har åbnet sig helt.
6. Smid de muslinger, der ikke har åbnet sig ud (de må ikke spises)
7. Tag den del af skallen, hvor muslingen ikke sidder fast, af, og smid den ud.
8. Læg de dampede muslinger på et ildfast fad sammen med grønsagsblandingen og drys lidt ost over.
9. Sæt dem i en 180 grader varm ovn i 3-5 minutter, eller indtil osten er let gylden.

NEMME OG LÆKRE MUSLINGER MED BACON

<https://www.madformadelskere.dk/baconsvoebte-muslinger/>

Denne ret med muslinger er nem at lave, og så smager den godt. Bacon gør jo underværker for så mange ting, og muslinger er ingen undtagelse.

Vi bruger muslinger på dåse, så det er virkelig nemt bare at åbne dåsen og finde en pakke bacon frem, og så er man klar til at gå i gang med at lave muslinger i baconsvøb.

INGREDIENSER

- Muslinger på dåse
- Bacon i skiver

SÅDAN GØR DU

1. Del baconskiverne i to.
2. Vikl muslingerne ind i bacon.
3. Læg muslingerne på panden på bålet til baconen er sprød.