

La veritable recepta dels musclos belgues de la mare del Léon

Per a 2 persones:

Una casseroles gran o 2 de petites (en aquest cas, dividim els ingredients entre les 2 casseroles).

- 1.600 kg de musclos
- 2 branques d'àpit verd
- 2 cebes
- 2 grans d'all
- 2 branquillons de frigoleta
- Qualques tiges de gibert
- 2 rodanxes de llimona (bio)
- 2 boniques tomates
- 50 g de mantega



Foto: Léon Goblet

Preparació

Rascar i rentar els musclos, pelar la ceba i l'all, tallar la ceba en mitges rodanxes fines.

Pelar les tomates i tallar-les a trossos.

Tallar a la juliana la meitat de les tiges d'àpit. Utilitzar les fulles, les tiges de gibert i la frigoleta per als 2 buquets garnis. Pelar la llimona en viu i tallar-ne dues boniques rodanxes.

Fer suar la ceba, l'all, la juliana d'àpit, les tomates i les rodanxes de llimona en la mantega. Cobrir.

Després de ± 5 minuts, incorporar els musclos i posar el buquet garni a sobre, tapar i fer coure a foc viu durant ± 8 minuts i a continuació fer saltar els musclos o barrejar-los amb una escumadora. Tornar a tapar la casseroles i deixar coure encara qualques minuts. Els musclos ja estan a punt per ser tastats. Quan estiguin tots oberts, servir-los de seguida directament dins la casseroles o bé en els plats.

Consell: no llençar el xuc de la cocció, colar-lo. Se pot utilitzar com a base d'una sopa o d'una salsa de peix.

Bon profit

Bon appétit

Smakelijk

Andréa i Léon

PS. Els belgues veritables mengen pas patates fregides amb aquest plat sinó unes boniques llesques de pa de pagès ben untades de mantega, sense oblidar una bona cervesa!