

Scor med muslinger

- Spaghetti med muslinger og hvidløg

Tilberedningstid: 45 min

Personer: 2

Du skal bruge:

½ kg optøede muslinger
200 g spaghetti
1 fed hvidløg
½ bundt persille
1 dl. hvidvin
1 stk Citronsaft
Chili



SU tip: I stedet for frisk citron kan der spares en del, hvis man køber citronsaft på flaske, denne kan række i meget lang tid og koster få kroner. Hvidvin anvendes ofte i fiskeretter. Et sparetip er at nedfryse det resterende hvidvin i isterningposer. Således kan hvidvinen gemmes til senere brug.

Sådan gør du:

- Kog spagettien som angivet på pakken (træk dog 2 min fra kogetiden)
- Skær hvidløg i tynde skiver. Hak persillen.
- Svits hvidløgene i en varm pande med olie
- Tilsæt muslinger, persille, citron, chili og hvidvin og kog i 5 min
- Hæld vandet fra pastaen og kom den tilbage i gryden
- Hæld muslinger og sauce over pastaen
- Kog spagettien godt igennem i 2 min og tilsæt 1 spsk olie. Smag til med salt og peber

Forslag til tilbehør: en stor skål salat