

## Moules frites med limeaioli

Här kommer ett riktigt gott middagstips till helgen. Har aldrig själv lagat moules frites, men det var inte alls särskilt svårt. Hittade inga färska, så jag testade med frysta. Det blev gott det med. Tar bara lite längre tid att koka.



### Moules frites

#### 2 huvudrättspportioner

2 askar blåmusslor, frysta (å 450 g)

2 schalottenlökar

2 vitlöksklyftor

1 flaska vitt matlagningsvin

1 dl havregrädde Oatley iMat

Havssalt & svartpeppar

Olivolja



Skala och finhacka schalottenlök och vitlök. Hetta upp oljan i en vid panna eller gryta och fräs lök och vitlök under omrörning någon minut. Tillsätt vin, salt och peppar och koka ca 2 minuter. Lägg ner de frysta musslorna och koka under lock ca 6 minuter. Ta upp musslorna och servera tillsammans med limeaioli och hemmagjorda pommes frites.

### **Limeaioli**

1 äggula  
1 vitlösklyfta, finhackad  
1 tsk vinäger  
1 lime, skal och saft  
2-3 dl rapsolja  
Havssalt

Vispa äggulan med elvisp tillsammans med vitlök, vinäger, skal och saft av lime. Kör tills allt har blandats och tillsätt sedan rapsoljan i en fin stråle så att aiolin går ihop och blir slät och tjock. Smaka av med havssalt.



## Hemmagjorda pommes

**10-12 potatisar**

2 msk potatismjöl eller maizenastärkelse

2 msk olivolja

1 tsk havssalt

Skala och skär potatisen i stavar om ca 1,5 x 1,5 cm och skölj dem noga i kallt vatten. Om du har tid så blötlägg dem gärna i kallt vatten i 30-60 minuter.

Sätt ugnen på 225 grader varmluft och förbered en plåt med bakplåtspapper. Torka av pommesen och lägg dem i en bunke. Vänd dem i potatismjölet/stärkelsen och ringla över olivoljan. Rada upp pommesen så de ligger var för sig på plåten, då blir de krispigast. Baka mitt i ugnen i ca 15-20 minuter, vänd dem en gång och baka sedan i ytterligare 5-10 minuter.