

Bælthaven Middelfart

Street Food Festival 11. oktober 2025

Bechs Fristelser

Ingredienser:

2 kg friske muslinger

125 g smør

Peber

2 citroner

En stor håndfuld frisk dild

Hvad gør du:

- 1) Rengør muslingerne
- 2) Sæt en gryde på fuld blus(ikke noget i)
- 3) Når den er brandvarm smides alle muslingerne i og læg låg på
- 4) Når muslingerne begynder at åbne sig og du kan høre væden koge tilsættes smør
- 5) Smørret skal ned i bunden af gryden
- 6) Ryst gryden nogle gange for at fordele smørret
- 7) Tilsæt masser af friskkværnet peber
- 8) Vrid saften af citronerne ned i gryden
- 9) Dild hakkes og spredes over alle muslinger med rund hånd

Værsgo` retten kan serveres med et godt glas hvidvin

