



Keitetyt sinisimpukat ja valkosipulikastike

Aineet: 6 l Sinisimpukoita
1 l Valkoviiniä
3 kynsi/kynttä Valkosipulia viipaleina
1 dl Sipulia hienonnettuna
8 oksaa Persiljaa
1 tl Timjamia tuoretta/tuoreita
5 Valkopippuria kokonaisina
Merisuolaa
1 dl Persiljaa hienonnettuna
2 dl Majoneesia
3 kynsi/kynttä Valkosipulia hienonnettuna
1 tl Sitruunamehua
Suolaa
Valkopippuria rouhittuna

Valmistus: Pese sinisimpukat huolellisesti harjaamalla. Tarkista, että kaikki ovat eläviä. Elävien kuori on kiinni tai se sulkeutuu kevyesti kopautettaessa. Poista myös kuoren välissä oleva parta. Voit pyytää kalakauppiasta tarkastamaan simpukoiden tuoreuden jo myymälässä.

Keitä kattilassa valkoviini tai valkoviini-kalaliemi ja mausteet.

Kaada simpukat liemeen ja keitä kannen alla.

Tartu kattilaan ja kanteen tukevalla otteella ja ravista välillä, jotta simpukat kypsyvät tasaisesti.

Noin viidessä minuutissa simpukat kypsyvät ja avautuvat.

Nosta simpukoita reikäkauhalla syville lautasille.

Kauho hetken aikaa tasoittunutta lientä simpukoiden päälle ja ripottele pinnalle myös runsaasti tuoretta persiljaa.

Valmista valkosipulikastike (majoneesista, valkosipulista, sitruunamehusta, suolasta ja valkopippurista)

Tarjoa valkosipulikastikkeen ja patongin kera.