



Sinisimpukat viinissä

Aineet: 2 kg sinisimpukoita
2 sipulia
2 valkosipulinkynttä
(2 chilipalkoa)
1/2 salaattifenkolia
2 rkl öljyä
3 dl vettä
3 dl valkoviiniä
suolaa

Valmistus: Harjaa simpukat hyvin puhtaiksi juoksevassa vedessä.

Kuori ja paloittele sipulit ja valkosipulit.

Jos käytät chilipalkoja, halkaise ne ja poista siemenet. (Varo: älä koske käsilläsi silmien ympäristöä, sillä chili polttaa!)

Suikaloi fenkoli. Kuullota kasviksia kattilassa öljyssä viitisen minuuttia. Lisää vesi, viini ja ripaus suolaa.

Lisää simpukat joukkoon liemen kiehuessa.

Keitä simpukoita 5 minuuttia eli kunnes ne avautuvat. Jos simpukka ei avaudu, älä syö sitä vaan heitä se pois!

Tarjoa simpukat liemineen syviltä lautasilta ja nauti patongin kanssa.