

Moules Mariniere

Toplam 35 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Orta ~390 kcal

Moules mariniere, taze midyeyi arpacık soğan, sarımsak beyaz şarap, tereyağı ve maydanozla kısık ısıda buharda pişiren Fransız klasikidir.

Malzemeler

Midye için

- 1.5 kg Taze midye

Sos için

- 30 gr Tereyağı
- 3 adet Arpacık soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 su bardağı Beyaz şarap
- 1 adet Defne yaprağı
- 3 dal Taze kekik
- 0.5 su bardağı Krema

Servis için

- 0.5 demet Maydanoz
- 1 adet Baget ekmek

Yapılışı

- Midyeleri soğuk suda fırçalayarak kollarını çıkarın ve açılan tarafını yukarıya bakacak şekilde ters yüz edin ve açılan tarafını yukarıya bakacak şekilde ters yüz edin.
- Geniş tencerede tereyağı eritip arpacık soğan ve sarımsağı 3 dakika yumuşatın.
- Beyaz şarap, defne yaprağı ve kekik ekleyip 2 dakika kaynatın.
- Midyeleri tencereye alın kapağı kapatıp 10 dakika buharda pişirin.
- Tencereyi sallayın ve açıldığında midyeleri kontrol edin; kapalı kalanları çıkarın.
- Kremayı ve maydanozu ekleyip 1 dakika ısıtın.
- Midyeleri sosuyla kaselere paylaşın. Üzerine zencefil tozunu ekleyip bagetle servis edin.

PÜF NOKTASI

Açılmayan midyeleri servis etmeden önce mutlaka dokunarak taze mi kontrol edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol maydanoz ve k1zarnı baget dilimleriyle derin kaselerde sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten