

## Moules Marinières med Pommes frites och Aioli, 4 personer

### Moules Marinières

- 1 kg blåmusslor
- 2 schalottenlökar
- 1-2 dl Champagne
- Lite olja
- Persilja
- 2 dl vispgrädde

### Pommes frites

- 1 kg potatis, gärna mjölig sort
- 1 msk olja
- Salt



### Aioli

- 2 äggulor
- 1 tsk vinäger
- 1 tsk fransk senap
- 1 ½ dl olivolja
- 1 ½ dl rapsolja eller annan neutral olja
- 2 vitlöksklyftor
- Salt
- En doft cayennepeppar

Vi gör Pommes frites i airfryer, men man kan givetvis göra dem i fritös eller köpa djupfrysta färdiga pommes frites och köra i ugnen, beroende på resurser och ambitionsnivå.

De bästa airfryer-pommes-fritsen ska ligga 30 min i kallt vatten efter att man skurit dem, det blir verkligen skillnad på både smak och textur när man får ur den överflödiga stärkelsen.

Därför börjar vi med att skala och skära potatisen i frites-stavar. Lägg dem i kallt vatten i 30 min.

Medan potatisen ligger i blöt:

Tvätta och putsa av blåmusslorna under rinnande vatten. Öppna musslor bör man knacka mot diskbänken för att se om de lever. Om de sluter sig är de OK. Om de inte sluter sig kastar man dem.

Nu är det säkert dags att ta upp potatisen och lägga den på tork en stund på en linne- eller bomullshandduk. Om du använder airfryer kan det vara dags att sätta på den på 185 grader.

Medan potatisen torkar, gör Aioli:

Blanda ihop äggulor, senap och vinäger i en skål eller i en mixer. Tillsätt oljan i tunn stråle under kraftig vispning. Det går bra att använda ballongvisp och handkraft, stavmixer eller köksmaskin. Det viktiga är att ha koll så inte majonnäsen skär sig. På slutet pressar man i vitlök, smakar av med salt och lite cayenne.

Nu fortsätter vi med musslorna:

Hacka schalottenlök och fräs i olja. Klipp i ett par kvistar persilja. Tillsätt blåmusslor, häll på Champagne och grädde. Lägg på lock och låt koka i 2-3 minuter, eller tills musslorna är färdiga och har öppnat sig. Lyft ur musslorna och reducera spadet.

Medan spadet reducerar är det dags för pommes frites:

Beroende på storlek på airfryer, dela upp i 2 eller 3 omgångar när ni tillagar pommes fritsen. Man kan med fördel först köra dem i två minuter för att bli torra, sedan blanda med 1 msk olja (till hela mängden potatis) och tillaga i 10 minuter, skaka om, sedan ytterligare 10 minuter.

Nu är nog musselspadet färdigt. Smaka av så det är lagom salta, lägg i musslorna och om man vill vara fancy finklipper man lite persilja och strör över.

När Pommes fritsen är perfekt tillagade är det bara att lägga upp, salta dem och servera.