

Grillade skaldjur med örtmarinad.

Idag grillar vi skaldjur. Att duka upp ett helt fat med grillade skaldjur är effektivt och otroligt gott. Servera det som en härlig förrätt, då räcker det till 8 personer. Annars fungerar det fint som en huvudrätt till fyra. Ett tips är att pressa lite av den grillade, söta citronen över skaldjuren.

Blåmusslorna får kokas i en grillsäker panna direkt på gallret. Har du lite rökspån att lägga på grillen ger det extra god smak, men det är inget måste. Har du ingen panna du kan använda på grillen kan du lägga skaldjuren i en aluminiumform eller liknande. Örtmarinaden är god att hålla över både musslor och räkor, det som blir över doppar jag brödet i. Så gott!

/ Linnéa



4



45 MIN

Skaldjur

Grillat

Musslorna:

Ingredienser:

800 g blåmusslor
2 schalottenlökar
2 dl vitt vin

Gör så här:

1. Skölj musslorna under kallt vatten. Knacka på de musslor som är öppna. De som inte sluter sig slänger du. Släng även de trasiga musslorna.
2. Finhacka lök och lägg i en gjutjärnspanna tillsammans med musslor och vin.
3. Häll cirka 2 matskedar av örtmartinaden över musslorna.
4. Ställ stekpannan med musslor på en het grill med lock. Sätt locket på grillen och grilla i tills alla musslor har öppnat sig.

Örtmarinad:

Ingredienser:

- 1 dl persilja
- 1 dl basilika
- 2 vitlöksklyftor
- 1 citron
- 1/2 dl olivolja
- salt

Gör så här:

1. Finhacka persilja, basilika och vitlök.
2. Riv skalet av citronen och pressa ur saften. Blanda allt tillsammans med olivolja och salt.

Skaldjuren:

Ingredienser:

- 800 g färdigkokta havskräftor
- 1 kg räkor utan skal
- 3 citroner
- 1 baguette

Gör så här:

1. Lägg räkorna i en grillkorg med nät. Grilla havskräftor direkt på gallret i ca 2 minuter per sida. Grilla räkorna tills de börjar få färg.
2. Dela citronerna och lägg dom med snittytan ner på grillen och grilla tills de får en fin yta.
3. Lägg upp de varma räkorna i en skål och skeda över lite örtmarinad. Blanda om väl.
4. Lägg upp musslor, havskräftor och räkor på ett fat.
5. Servera med baguette i bitar, grillad citron och örtmarinad.

Vintips till grillade skaldjur



Spara i lista

Gustave Lorentz Signature Series Pinot Blanc

Systembolagsnummer: 51246

99,00 kr

Detta vin passar utmärkt till grillade skaldjur. Gustave Lorentz Signature Series Pinot Blanc har en intensiv och fruktig doft med fina inslag av av citrus, melon, gråpäron, persika och ett stänk av honung. Smaken är medelfyllig och frisk med en viss mineralitet och inslag av solmogen melon, persika, gråpäron och citrus.

Fler somriga recept:



Grillad lax med jordgubb, melon, feta och olivsallad.

Ett somrigt recept på grillad lax som paras ihop med en sallad baserad på jordgubbar, melon, fetaost och oliver. Passar utmärkt ihop med ett glas rosévin.

[Läs mer](#)



Grillad tonfisk med mango- och avokadosalsa.

Grillsäsongen är äntligen igång och vad är egentligen godare än grillad tonfisk? Här matchas tonfisken med en salsa gjord på mango, avokado och gurka.

[Läs mer](#)



Vietnamesiska vårrullar.

Vietnamesiska vårrullar går att göra på oändligt många sätt. Här ger vi dig ett klassiskt recept med rårkor, avokado, glasnudlar och andra grönsaker. Servera med ett glas Gozy.

[Läs mer](#)



Pastasallad med rökt lax.

Linnéa har gjort en matig pastasallad med rökt lax som passar perfekt till picknicken. Vi bjuder på dryckestips till salladen och fler goda picknickrecept.

[Läs mer](#)
