

Musslor med lime, chili och vitlök



Snabbt gjorda musslor i lite thailändsk stil.

15 portioner

15 frysta nyzeeländska musslor

Dressing:

Juicen och rivet skal av en lime
1 chilipeppar (mild sort),
finhackad och med kärnorna
borttagna
1 vitlök
1 tsk finriven ingefära
4 msk fisksås
1 tsk strösocker

Gör så här:

Blanda ihop ingredienserna till
dressingen. Kan förberedas
dagen innan.

Servera:

Värm musslorna någon minut i
micro. Häll över dressingen, och
servera omedelbart.