Muslingebøffer

3 personer



Ingredienser

- 1 kg muslinger
- 1 æg
- 1 spsk. hvedemel
- 1 spsk. havregryn
- ½ tsk. bagepulver
- ½ tsk. salt
- Sort peber
- 2 forårsløg – finthakket
- Smør til stegning

Obs.
Du kan give din muslingeburgerbøf ekstra smag ved fx at tilsætte krydderurter, citronskal eller krydderier.

Fremgangsmåde

1. Rens og sorter blåmuslingerne.
2. Fyld en gryde med et par centimeter vand, og bring det i kog.
3. Hæld alle blåmuslingerne i gryden.
4. Ryst gryden en gang i mellem, indtil alle muslingerne lige akkurat har åbnet sig.
5. Pil alle muslingerne ud af deres skaller, og lad dem dryppe grundigt af.
6. Hak dem fint med en kniv, eller kør dem til en grov fars i en blender.
7. Rør dem godt med salt, og bland dem herefter med de øvrige ingredienser.
8. Lad farsen hvile lidt, form til bøffer, og steg dem så i smør.

havhøst