

Limegratinerade musslor i skal.

Limesmör

200 gram smör
6 msk finhackad persilja
2 tsk dragon
6 vitlöksklyftor
2 tsk limesaft
4 krm limepeppar
4 msk ströbröd
Salt

Lägg en bit aluminiumfolie lite skrynkligt i en långpanna. Placera musslorna ovanpå folien, så att de står plant.

Rör samman smör, finhackad persilja och dragon. Pressa vitlöksklyftorna och tillsätt dem tillsammans med limesaften. Smaksätt med limepeppar och eventuellt salt om det behövs.

Klicka blandningen över musslorna och strö på en aning ströbröd.

Gratinera i övre delen av ugnen, 250 grader 8-10 minuter. Servera direkt med en liten crostini och olivkräm.