

Gratinerade musslor med Parmesan

Ingredienser 10 personer

50st Blåmusslor

2 rivna vitlöksklyftor

1 dl hackad persilja

3 dl riven Parmesanost

2 dl Panko ströbröd

Salt

2 dl olivolja

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader

Knacka musslorna och släng döingarna

Kok musslorna i vin

Blanda vitlök, olivolja, persilja, ost och salt.

Klicka på blandningen på musslorna

Strö på Panko och gratinera högst upp ca 10 minuter.

