



Simpukat viinissä

4 annosta

Silppua 4 salottisipulia, 2 valkosipulinkynttä ja nippu persiljaa.
Freesaa pienessä öljytilkassa paksupohjaisessa isossa kasarissa tai kattilassa.
Lisää 4 dl kuivaa valkoviiniä (tai puolet vettä) ja 1 kalaliemikuutio.
Anna porista 5 min. kannen alla välillä varovasti hämmennellen.
Lisää kattilaan n.1 kg eläviä simpukoita (yleensä rasiassa tai verkkopussissa).

Simpukoiden suhteen on oltava tarkkana. Pese simpukat harjalla, poista mahdollinen "parta", joka on kiinnittynyt simpukan kuorten väliin. Jos simpukka on vähänkin auki, kopauttele sitä veitsellä tai haarukalla. Heitä roskeen simpukat, jotka eivät sulkeudu. Kun simpukat siirretään lautaselle, avautumattomat karsitaan pois. Jaa simpukat liemineen lautasille, koristele muutamalla kuoritulla katkaravulla ja persiljalla.