



Simpukkapannu

Aineet: 2 rkl oliiviöljyä
3 valkosipulin kynttä
chilipippuria
viipale tuoretta ranskanleipää
2 tlk simpukoita omassa liemessään
sitruunamehua
persiljaa
tilliä

Valmistus: Paista valkosipulimurska ja pippuri pannussa öljyssä. Hienonna kuoreton leipäviipale pannuun ja kääristä jonkin aikaa. Kaada simpukat pannuun ja hämmennä paistinlastalla kunnes seos on kuumaa. Lisää simpukoiden liemi, tilli, persilja ja sitruunamehu. Tarjoa valkoviinin ja lämpimän patongin kanssa.

www.superkokki.com