# Hvitvinsdampede blåskjell med hvitløk og fløte

**Ingredienser**



♥ 2 kg blåskjell
♥ 5 fedd hvitløk
♥ 4 sjalottløk
♥ 4 ss smør
♥ 2,5 dl hvitvin
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ts maldonsalt
♥ 1 bunt bladpersille

**Fremgangsmåte**

Start med å rense blåskjellene. Jeg gjør dette ved å skylle hvert enkelt skjell under rennende, kaldt vann for deretter å ha dem i en bolle fylt med kaldt vann. Alle skjell som er ødelagte eller som ikke lukker seg helt igjen når de holdes under rennende, kaldt vann må kastes. Vask skjellene godt og riv av eventuelt "skjegg" som stikker ut av dem.

La de rensede blåskjellene ligge i bollen med det kalde vannet helt til du har dem i gryten.

Finn frem de øvrige ingrediensene og en stor kjele eller traktørpanne med lokk.

Kutt opp hvitløk og sjalottløk og ha dette i pannen sammen med smøret. La dette steke på middels varme i noen minutter, til løken blir blank, myk og gyllen.

Hell i hvitvin og deretter kremfløte. Rør godt og smak til suppen med litt maldonsalt.

Legg så blåskjellene i pannen. Ha lokk på pannen og skru opp varmen på platen. La blåskjellene dampe på høy varme til de åpner seg (dette tar ca. 3–5 minutter). Kast eventuelle

skjell som ikke skulle ha åpnet seg.

Dryss over hakket bladpersille.

Serveres straks i dype skåler, mens blåskjellene og den kremete kraften fortsatt er varm.

Brød og godt smør eller **hjemmelaget aioli** (og hvitvin i glasset), er supert tilbehør.

**Tips**

♥ Vær nøye på at du bruker ferske, levende blåskjell av god kvalitet. Disse selges typisk i nett på 1 kilo. Regn med noe svinn. Alle ødelagte skjell må kastes. Det samme gjelder alle skjell som ikke straks lukker seg når de holdes under rennende kaldt vann. Lukkede blåskjell som ikke åpner seg ved dampingen må også kastes.

♥ Blåskjellene bør skrubbes godt under rennende, kaldt vann så de er rene (skitt utenpå skjellene vil jo havne i suppen under dampingen, og det vil vi jo ikke ha noe av... ☐).

♥ Følg nøye med under dampingen. Vend eventuelt litt rundt på skjellene underveis slik at varmen fordeler seg jevnt og sett så på lokket igjen. Blåskjellene må ikke dampe for lenge, for da blir de seige. Server blåskjellene nydampede og varme.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvitvinsdampede-blaskjell-med-hvitlok-og-flote