

Τα μύδια αχνιστά είναι ένας φανταστικός ουζομεζές που μυρίζει θάλασσα. Φτιάξτε μύδια αχνιστά και απολαύστε τα με καλή παρέα και άλλα μεζεδάκια για κρασί, τσίπουρο ή μύρα!

## Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό φρέσκα μύδια με το κέλυφος

1 μεγάλο ψιλοκομμένο κρεμμύδι

3 σκελίδες σκόρδο σε φετάκια

50ml ελαιόλαδο

180-200 ml λευκό κρασί

1 πρέζα ρίγανη

1 πρέζα δεντρολίβανο

Χυμό από ένα λεμόνι

Πιπέρι

# Μύδια αγνιστά

## Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε πολύ καλά τα μύδια εξωτερικά με σύρμα κουζίνας. Αν υπάρχουν χοντρές άσπρες γραμμές (ασβεστώσεις) τις ξύνουμε προσεκτικά με μαχαίρι.

Ξεπλένουμε τα μύδια κάτω από τρεχούμενο νερό και τα βάζουμε σε μπολ ή στραγγιστήρι. Δεν τα τοποθετούμε ποτέ σε μπολ γεμάτο νερό γιατί θα ανοίξουν και δεν το θέλουμε ακόμα αυτό!-

Σε περίπτωση που κάποια από τα μύδια αποβάλλουν κάποια ποσότητα νερού το κρατάμε και το σουρώνουμε. Είναι θάλασσα αυτό το ζουμί και θα μας δώσει γεύση στο μαγείρεμα!

Αφαιρούμε τη ρίζα (το "γένι" ή βύσσο, όπως λέγεται επιστημονικά) με μια απότομη κίνηση προς τη μύτη του μυδιού.

Σε βαθύ τηγάνι που κλείνει με καπάκι ή κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Μόλις γυαλίσουν προσθέτουμε το κρασί, τη ρίγανη και το δεντρολίβανο. Αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε τα μύδια. Σκεπάζουμε με το καπάκι.

Στα δύο λεπτά ανακινούμε την κατσαρόλα. Αφήνουμε ένα λεπτό ακόμα να βράσουν. Ανοίγουμε το καπάκι και ρίχνουμε το λεμόνι. Σκεπάζουμε και βράζουμε ένα λεπτό ακόμα.

Τα μύδια είναι έτοιμα! Ελέγχουμε αν έχουν ανοίξει όλα. Αν υπάρχουν κάποια κλειστά τα πετάμε.

Προσοχή να μην τα παραβράσετε γιατί θα σκληρύνουν!-

Τα σερβίρουμε στα κελύφη τους με ζουμάκι από την κατσαρόλα και φιλοκομμένο άνηθο ή μαϊντανό. Μπορούμε επίσης να προσθέσουμε και φιλοκομμένη κόκκινη πιπεριά ή μπούκοβο. Το ζουμάκι προσφέρεται και για βουτιές με ψωμάκι!

Καλή όρεξη!

# Μύδια αγνιστά

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε πολύ καλά τα μύδια εξωτερικά με σύρμα κουζίνας. Αν υπάρχουν χοντρές άσπρες γραμμές (ασβεστώσεις) τις ξύνουμε προσεκτικά με μαχαίρι.
- 2 Ξεπλένουμε τα μύδια κάτω από τρεχούμενο νερό και τα βάζουμε σε μπολ ή στραγγιστήρι. Δεν τα τοποθετούμε ποτέ σε μπολ γεμάτο νερό γιατί θα ανοίξουν και δεν το θέλουμε ακόμα αυτό!-
- 3 Αφαιρούμε τη ρίζα (το "γένι" ή βύσσο, όπως λέγεται επιστημονικά) με μια απότομη κίνηση προς τη μύτη του μυδιού.
- 4 Σε βαθύ τηγάνι που κλείνει με καπάκι ή κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- 5 Μόλις γυαλίσουν προσθέτουμε το κρασί, τη ρίγανη και το δεντρολίβανο.

- 6 Αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ και προσθέτουμε τα μύδια. Σκεπάζουμε με το καπάκι.
- 7 Στα δύο λεπτά ανακινούμε την κατσαρόλα. Αφήνουμε ένα λεπτό ακόμα να βράσουν.
- 8 Ανοίγουμε το καπάκι και ρίχνουμε το λεμόνι. Σκεπάζουμε και βράζουμε ένα λεπτό ακόμα.
- 9 Ελέγχουμε αν έχουν ανοίξει όλα. Αν υπάρχουν κάποια κλειστά τα πετάμε.
- 10 Τα σερβίρουμε στα κελύφη τους με ζουμάκι από την κατσαρόλα και ψιλοκομμένο άνηθο ή μαϊντανό. Καλή όρεξη!