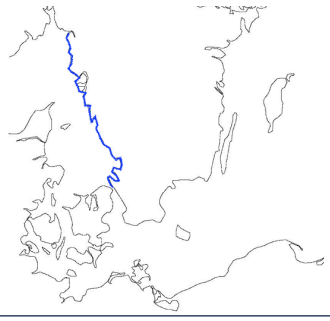
KNIVMUSSLA

Ensis spp

Det finns fem olika arter av knivmusslor i svenska vatten. Vanligast på grunda sandbottnar är den amerikanska knivmusslan* Ensis leei*. Arten kommer ursprungligen från Nordamerikas östkust och har invandrat till Europa via fartygens barlastvatten. Knivmusslor har en kraftig fot som de använder för att snabbt gräva ner sig i sedimentet när de blir störda. Det sägs att knivmusslor kan bli mer än 10 år gamla.



Knivmusslor finns längs svenska västkusten.

Hitta & tillaga

Knivmusslor lever i mjuka havsbottnar på en halv till 20 meters vattendjup. Det enda som syns är ett av musslans två andningsrör. Hos stora musslor kan de vara ca 0,5 cm i diameter. Ett sätt att fånga musslan är att lägga en näve koksalt ovanför andningsröret. Musslan drar in det salta vattnet, och blir då så irriterad att den kryper upp ovanpå bottenytan.

Knivmusslor kan ångkokas ca 5 min eller grillas lätt. Den något söta smaken liknar den hos stor kammussla. Tänk på att musslor som levt nere i sedimentet kan behöva sumpas ett par dygn för att renas från sand och lera innan de tillagas.

Rekommendation

Handplockning av knivmusslor av privatpersoner och ekoturister bör kunna ske hållbart. Möjligheterna till odling bör undersökas.

Musslor som filtrerat toxinbildande plankton kan orsaka allvarliga matförgiftningar. Innan du plockar, kontrollera med Livsmedelsverket som har information om vilka områden som är godkända för plockning och skörd.

Observera att kommersiell skörd av knivmusslor kräver tillstånd från Hav-myndigheten.

Grillade knivmusslor

Lägg knivmusslor med skal på grillen. När de öppnat sig, krydda efter egen smak med salt, svartpeppar, vitlök, citron och soja. Lägg även en klick smör i varje mussla. Vänd runt musslan i skalet efter ett tag när den lossnat från skalet.
Grilltid 5-6 minuter.

Servera med sallad och ett gott bröd.

Recept: Kockskolan

SCARY SEAFOOD
SCHYSST SJÖMAT

Webb: www.gu.se/scary-seafood

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

GÖTEBORGS UNIVERSITET