SANDMUSSLA

Mya arenaria

Sandmusslan är en av våra största musslor som lever på grunt vatten. Den kan bli upp till 14 cm lång. Skalet är vitaktigt och något skevt i formen. Arten finns även i Östersjön men där blir den betydligt mindre än på västkusten. Sandmusslan är en nordamerikansk art som fördes till Norden av vikingarna.

Sandmusslan finns längs svenska kusten upp till Bottenhavet.

Hitta & tillaga

Sandmusslan är vanlig på sandiga och grunda bottnar. Den lever nedgrävd men avslöjas av de karaktäristiska dubbelhålen i bottnen. Hålen är andningsrör som hos sandmusslan är sammanväxta, det ena lite större än det andra. Runt hålen finns en krans av ljuskänsliga tentakler.

Sandmusslor är goda att ångkoka i lite vin eller steka i smör. Musslor som levt nere i sedimentet kan behöva sumpas ett par dygn för att renas från sand och lera innan de tillagas.

Plocka bara i friska vattenområden och kolla noga att musslorna lever.

Rekommendation

Sandmussla kan vara en lämplig art att handplocka för eget bruk eller ekoturism i mindre skala. Möjligheterna för 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 sandmusslor kräver tillstånd från Havs- och vattenmyndigheten.

Pasta Vongole

Hetta upp olivolja i en stor kastrull och fräs chili, vitlök och lite hackad persilja. Lägg i hackade tomater och fräs ytterligare 4–5 min. Lägg i sandmusslor och rör om. Slå på en skvätt vin och lägg på locket. Koka ett par minuter, eller tills alla musslor öppnat sig. Vänd ner nykokt pasta och låt dra i minst 2 minuter på svag värme under omrörning. Riv över citronzest, smaka av med salt och peppar och strö över lite persilja. Servera i varma djupa tallrikar.

SCARY SEAFOOD
SCHYSST SJÖMAT

Webb: www.gu.se/scary-seafood

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

GÖTEBORGS UNIVERSITET