

# Herkullinen simpukkaresepti - Grillatut tapassimpukat

## Ainekset

1 kg sinisimpukoita

1 prk tacokastiketta

1 valkosipulinkynsi

1 dl pankojauhoja (tai korppujauhoja)

1 ruukku persiljaa

## Ohjeet

Yksinkertainen, mutta sitäkin herkullisempi tapa tarjoilla simpukat! Kokeile näitä tapassimpukoita alkupalaksi tai järjestä ystävien kanssa rento tapasillallinen.

1. Laita uuni kuumentamaan 175 asteeseen.
2. Kiehauta simpukat väljässä vedessä ja tarkista, että ovat avautuneet. Heitä kiinniolevat pois.
3. Jaa simpukat leivinpaperin päälle uunipellille, käytä vain se puolikas, jossa simpukka on kiinni.
4. Hienonna valkosipulinkynsi ja freesaa sitä hetki öljyssä paistinpannulla. Lisää purkki tacokastiketta. Anna jäähtyä vähän. Sekoita pienessä kulhossa pankojauhot ja hienonnettu persilja keskenään.
5. Jaa tacokastikeseos esim. teelusikalla kaikkien simpukoiden päälle. Ripottele pankojauhoseos päällimmäiseksi. Laita simpukat uuniin noin 10 min ajaksi tai kunnes ne ovat saaneet hieman väriä. Tarjoile samantien.