



- 1½ dl ris
- 4 hårdkokta ägg
- 1 burk musslor i vatten (225 g)

Sås:

- 2 msk smör
- 2 msk vetemjöl
- 4 dl musselspad och mjölk eller grädde
- salt och peppar
- dill
- 1 - 2 dl riven ost

,Koka riset. Lägg det i en smord ugnssäker form.

Dela äggen i halvor och lägg dem ovanpå riset. Lägg musslorna mellan äggen och häll sedan över såsen.

Strö över riven ost.

Gratinera 225 gr tills rätten fått fin färg.