

Musselmums - Varm smörgås från 70-talet!

Påhittad av Lundströms (de äldre) i ett kedjehus på Vallby, Västerås på 70-talet!

Vanligt rostbröd (jag tycker Pågens Grekiska är bäst)

Bred på ett lager majonäs (helst Dansk, men Kavlis i tub går bra den också)

Lägg på ett gäng musslor

Gröna oliver med pimento (halverade)

Krydda med lite Currypulver

Ringla över lite ketchup

Lägg lite riven ost överst!

In i ugnen (175 grader) tills osten smälter och det blir fin färg!