

Grillade pilgrimsmusslor med timjan och tomatsmör

Portioner: 10

Ingredienser:

5 schalottenlökar
5 msk balsamvinäger
200 g iskallt smör
5 soltorkade tomater i olja
5 salladslökar, endast det gröna
timjan
30 pilgrimsmusslor
6 msk olivolja
salt och nymalen svartpeppar



Tillagning

Lägg tomaterna i ny fräsch olja så att de får dra så länge som möjligt.

Hacka schalottenlöken mycket fint och koka den i balsamvinäger i några minuter.

Skär smöret i tärningar. Tag kastrullen från värmen och vispa ned en smörtärning i taget. Håll varmt, men så det hela inte skär sig.

Ta upp tomaterna ur oljan och finhacka dem. Strimla det gröna på salladslöken och tillsätt tomat och salladslök till smörblandningen. Repa ned timjansbladen från några kvistar och smaka av med salt och svartpeppar.

Hetta i en grillpanna upp oljan som tomaterna legat och dragit i. Grilla pilgrimsmusslorna i någon minut på varje sida.

Servering

Lägg upp pilgrimsmusslorna och håll den varma smörsåsen över. Garnera med en timjanskvist.