

Pilgrimsmussla på pepparrotssmaksatt ärtcrème med friterade jordärtskockor och laxrom

4 personer

8 pilgrimsmusslor

Ärtcrème

4 dl gröna ärtor

2 schalottenlökar

1 dl fiskbuljong

½ dl vitt vin

1 msk riven pepparrot

Salt och vitpeppar



Friterade jordärtskockor

2 jordärtskockor

rapsolja

Dekoration

¾ burk laxrom

Tillagning

Koka hackad schalottenlök och ärtor i buljongen och vinet i ca 3 minuter. Häll av den mesta av vätskan och spara den innan ni mixar ärtorna till en slät crème. Späd med vätskan för att få rätt konsistens, smaka av med pepparrot, salt och vitpeppar.

Skala och skär jordärtskockorna i tunna stavar.

Värm rapsoljan till 180° och friterar jordärtskockorna

Låt rinna av på papper, salta lätt.

Fräs pilgrimsmusslorna, salta och peppra dem lätt.

Gör ett ägg av ärtcrèmen, dekorera med laxrom och de friterade jordärtskockorna.

Rätten serveras ljummen.