

Halstrade pilgrimsmusslor med krandillsdressing

4-6 personer

3 pilgrimsmusslor per/person
Lite räkor till garnering

Dressing

2 äggulor
1 msk dijonsenap
1 msk honung
1 dl krandill, grovt hackad
1 ½ dl rapsolja



Sallad

1 morot
1 palsternacka
½ strimlad rödlök
Salladsblad

Dill till garnering eller annat bra typ gräslök, rädisor etc.

Gör så här

1. Dressing: Lägg äggulor, senap, honung och dill i en matberedare/mixer eller skål om du vill använda en bra stavmixer. Obs! Tillsätt oljan under gång lite åt gången. Och kör inte för länge. Kan bli beskt. Krydda med salt.

2. Sallad: Skala och skär morötter och palsternacka i tändsticksstora strimlor. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten 2-3 minuter. Spola med kallt vatten och låt rinna av ordentligt. Dela och kärna ut tomaterna och skär sedan i strimlor. Blanda morot, palsternacka med tomat och rödlök. Lägg upp på ett salladsblad på fin tallrik.

3. Musslor: Torka musslorna väl. Får inte vara ”blöta”. (Bättre med färska men billigare med frysta. Men köp bra kvalitet.) Salta och pensla musslorna med olja och stek/halstra/grilla cirka 3 min per sida på ganska hög värme. Får inte koka...
Ös med smör på slutet för bättre smak. Lägg upp bredvid salladsbädden.

4. Garnera med lite räkor, dill eller vad du har.