

Förrätt:

Tartar på Röding och Pilgrimsmussla, syrad blomkål och örter.

Personer: 4

Ingredienser:

100 g Pilgrimsmussla
100 g Röding
1 dl små blomkålsbuketter
Formfranska
1 st Citron
Olivolja
SOP
Blandade örter och skott.
Konserverad kapris.

Gör så här:

1. Tärna ner rödingen och pilgrimsmusslan i 1 cm stora tärningar och smaksätt med rivet citronskal, SOP och olivolja. Var noga med kryddningen. Tartaren kräver mycket kryddning!
2. Smaksätt blomkålen med SOP, citronsaft av en halv citron och en halv dl olivolja.
3. Skär av kanterna på franskbrödet, snitta i trekanter och smörstek.
4. Lägg upp det smörstekta brödet på en tallrik och montera tartaren, dekorera med delad/hackad kapris, blomkålsbuketter, örter och skott. Dra ett varv med pepparkvarnen.

