

Salsa Brazil med pilgrimsmusslor

10 pers.

10 st. stora och färska pilgrimsmusslor
god olivolja
salt
svartpeppar från kvarn

Salsa Brazil:

4 st. tomater
2 st. mango
2 st. avokado
2 st. mild röd chili
1 1/2 klyfta vitlök
2 st. krukor färsk koriander
saft av 2 st. lime
saft av 1 st. apelsin
4 msk flytande honung
4 msk olivolja
3 krm salt
1 1/2 krm peppar

Gör så här:

1. Gnid in musslorna med lite olivolja, salta och peppra.
2. Kärna ur och skär tomaterna i små tärningar. Skala mango och avokado och skär dessa i små tärningar. Finhacka, chili och vitlök. Klipp koriander ganska fint. Pressa citrusfrukterna. Blanda det som hackats med citrussaften, honungen, olivoljan, salt och peppar. Blanda strax innan servering så det inte hinner "safta sig".
3. Grilla musslorna i en rykande het och torr grillpanna ca 3 min på var sida till ett fint rutigt mönster. Det gör inget om musslorna är lite ljumma när de serveras.
4. Servera musslan med salsan i snäckskal eller i en skål.