

Grillade pilgrimsmusslor med citronsås

Det här behövs till 9 pers:

18 pilgrimsmusslor
ca 1 tsk salt
ca 2 krm cayennepeppar
olja

Citronsås:

2 msk rapsolja
1/2 finhackad gul lök
1/2 dl färskpressad citronsaft
4 dl vitt torrt vin
3 dl vispgrädde
1 msk koncentrerad fisk- & vinfond
1/2 msk strösocker
150 g smör
1/2 krm cayennepeppar
gult skal av 1/2 citron i cm-stora tärningar

Varm sallad:

2 gurkor, skalade och urkärnade
1 tsk salt
2 knippen rädisor
smör
1/2 dl finhackad färsk körvel

Gör så här:

1. Såsen: Hetta upp olja i en kastrull och fräs löken utan att den tar färg ca 2 min. Häll på citronsaft, vitt vin och grädde.

2. Låt såsen koka ner till hälften. Sila genom en finmaskig sil. Häll tillbaks såsen i en ren kastrull, tillsätt fiskfond, socker, smör klickvis under vispning, cayenne och citronskal.

3. Varm sallad: Skala och kärna ur gurkorna. Skär dem i ca 1 cm tjock och 3 cm långa stavar. Lägg dem i ett durkslag och blanda dem med salt. Låt stå ca 20 min så att vattnet dras ut.

4. Skölj och ansa rädisorna. Skär dem i små klyftor. Pressa ur vattnet ur gurkbitarna. Hetta upp smör i en stekpanna med höga kanter och lägg i gurka och rädisor och låt dem bli varma ca 3 min. Blanda ner körveln.

5. Pilgrimsmusslor: Hetta upp en grillpanna med lite olja. Strö salt och cayenne på musslorna och grilla dem ca 2 min på varje sida.

6. Servera på varma assietter varm sallad, grillade musslor och citronsås. Garnera med färsk körvel.

