

Ceviche på pilgrimsmussla

8 pers.

16 st. pilgrimsmusslor

1 st. röd paprika

1 st. skalad gurka

2 st. skalade schalottenlökar

50 g färsk bladpersilja

2 dl olivolja

Rivet skal från 2 st. lime

Saft från 5 lime

2 msk flytande honung

1 st. färsk chili, medelstark

1 msk hel kummin

$\frac{3}{4}$ - 1 tsk salt

$\frac{3}{4}$ - 1 tsk svartpeppar

Till servering per person:

Flingsalt och olivolja på rostad bröd

1. Dela musslorna i tunna skivor och lägg i en skål.
2. Riv limeskalet.
3. Pressa saften ur limen och häll över musslorna och låt stå i kylskåp.
4. Skär paprikan i små tärningar, finhacka persiljan, finhacka chilin och löken.
5. Blanda limeskalet, paprikan och övrigt som hackats i en skål. Avsluta med olivolja, honung och kummin.
6. Häll över musslorna.
7. Salta och peppra och rör om och ställ i kylskåp till dags för servering.
8. Skala och skär gurkan med osthyvel och lägg i strax före servering
9. Skär bort kanter på brödet. Skär i trianglar. Strö flingsalt och ringla olivolja på brödet. Rosta i ugn tills det blir sprött.

Servera i glas och toppa med något blad av persiljan.