

Halstrad carpaccio på grillad pilgrimsmussla

Serveras med grön sparris, brynt smör och löjromsvinaigrette.

Ingredienser 8 portioner

24 pilgrimsmusslor

100 g smör

2 citroner

100 g löjrom

16 gröna sparrisar

1 knippe vårlök

1 rödlök

Dill

Gör så här

1. Koka sparrisen i lättsaltat vatten i 3 minuter. Ta upp och lägg i iskallt vatten.
2. Halstra pilgrimsmusslorna 30 – 40 sekunder på varje sida, låt svalna och skiva dem så tunt du kan.
3. Fördela jämnt på 8 tallrikar.
4. Lägg på sparris i kors.
5. Bryn smöret till knappt nötbrun färg.
6. Pressa i saft av citron. Smaka av så att det blir lämplig syrlighet.
7. Låt svalna.
8. Blanda i löjrom och finhackad rödlök.
9. Ringla vinaigretten över carpaccion, garnera med finskuren vårlök och luftiga små kvistar av dill.

