

Stekta pilgrimsmusslor med whiskysmaksatt Mornaysås och lingonsirap

Pilgrimsmusslorna: Stek musslorna i lätt brynt smör, salta och peppra. Lägg åt sidan att svalna.

Lingonsirap: Koka lingon, socker och vatten på medelvärme cirka 10 minuter. Ta en kall tallrik och häll lite lingonkok på den för att se tjockt det blir när det blir kallt. Lingonvattnet skall bli som sirap. Sila genom en finmaskig sil. Låt sedan svalna i kylskåpet.

Såsen: Koka upp whiskyn, tillsätt mjölk och koka upp. Red av med maizena till simmig konsistens. Tillsätt parmesanost och smaka av med salt och nymalen vitpeppar.

Värm musslorna i ugnen 220 grader i cirka 3 minuter innan servering. Lägg lite sås på en tallrik och gör en skena i mitten med hjälp av en sked. Häll lite lingonsirap i skenan och garnera med lingon och sallad.

Recept för 7 portioner

Pilgrimsmusslorna

14 pilgrimsmusslor utan muskel
Smör till stekning

Lingonsirap

1,5 dl lingon
1, 1 dl socker
0,75 dl vatten

Såsen

1,5 dl Obanwhisky
4,5 dl mjölk
Maizena till redning
1,5 dl riven parmesanost
Salt och nymalen vitpeppar

Machésallad till garnering