

Carpaccio på pilgrimsmussla

Rimlag till Pilgrimsmussla

10-12 st pilgrimsmusslor
1 liter vatten
1 dl salt

Risvinegrette

0,5 dl olja
2 msk mirin
3 msk risvinäger
1 st citronjuice + sezt
salt efter smak

1-2-2 Lag till gurkan

1 del champagnevinäger
2 delar socker
2 delar vatten
1 st gurka (skalad, urkärnad och tärnad)

Citrusmajonnäs

3 st äggulor
4 dl matolja
1 st juice från citron
salt efter smak

Resterande

1 burk ca 50gram forellrom
1 ark rispapper
1 ask wasabiört (valfritt)