SKALDJUR

Konjaksflamberade pilgrimsmusslor

Kock: **Helena Ekman** Tid: **20 min** Portioner: **4**

En riktigt festlig förrätt som jag dessutom piffade upp lite till genom att tända ett tomtebloss när jag ställde fram maten.

Jag tog 1,5 pilgrimsmussla/person för att det blir många rätter. Men det är bara att ta så att det passar allas magar.
Såsen är för 4 portioner.
https://www.instagram.com/reel/CmqzboVoXtf/

INGREDIENSER

6 st pilgrimsmusslor
salt & peppar
0,75 dl olivolja
1 vitlöksklyfta
0,5 dl konjak
1 dl grädde
1/4 kruka persilja

GÖR SÅ HÄR

20

1. Salta och peppra pilgrimsmusslorna på båda sidor.
2. Hetta upp olivolja i en stekpanna och lägg i en delad vitlöksklyfta.
3. Fräs pilgrimsmusslorna ca 1,5 min per sida.
4. Ta ur pilgrimsmusslorna och slå i konjaken. Tänd på. OBS! Ha inte fläkten på.
5. Låt elden upphöra. Häll sedan i grädde och låt puttra ihop ca 5 min.
6. Dela musslorna i hälften och lägg upp på serveringsfat. Häll på sås och garnera med hackad persilja.