



SKALDJUR

Pilgrimsmusslor med citronbrässerad fänkål

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **15 min** Portioner: **2-4**



Med inspiration från Leif Mannerström kommer denna fantastiskt fräscha förrätt där pilgrimsmusslorna verkligen kommer till sin rätta!



INGREDIENSER

4 st pilgrimsmusslor
1 st fänkål
1 msk smör
0,5 msk strösocker
1 st citron
1 msk olivolja
nypa salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Strimla fänkålen så tunt som möjligt och fräs den lätt i smöret. Salta och peppra. Tillsätt socker och låt puttra en liten stund.
- 2** Skär tunna skivor av citronskalet (helst med zestjärn) och pressa ur saften. Smaka av fänkålen med lagom syra från citronsaften.
- 3** Salta och peppra pilgrimsmusslorna. Pensla grilljärnet med olja och grilla i het panna ca 20 sekunder på varje sida.