SKALDJUR

Escargots de Bourgogne

Kock: **Per Morberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

En god fransk förrätt!

INGREDIENSER

1 burk vinbärssniglar (40-50 st)
1 liten nypa nymalen svartpeppar
150 g smör
6 msk hackad persilja
6 st vitlöksklyftor
1 liten nypa salt
32 st snäckskal

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 250°C grader. Rör ihop smör, pressad vitlök och persilja i en skål. Smaka av med salt och peppar efter smak. Lägg i en snigel i varje skal och täck med vitlökssmöret.

2. Ställ skalen på grovt salt i en långpanna, eller ställ dom på en "snigeltallrik".

3. Gratinera sniglarna i 5-6 minuter tills smöret börjar bubbla. Servera med skivad baguette!