



SKALDJUR

Pilgrimsmusslor med apelsinsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Pilgrimsmusslor kan jag inte få nog av. Här gjorde jag en syrlig apelsinsås som tillbehör men oftast rör jag bara ihop en aioli. Bra förrätt till en elegant middag.

Bjud till exempel på ett glas champagne som välkomstdrink och fortsätt sedan med samma dryck till pilgrimsmusslorna.

Ett rieslingvin från Alsace i Frankrike är ett annat elegant alternativ eller ett muscadetvin som är ett klassiskt skaldjursvin, ungt, friskt och idealiskt till en förrätt med pilgrimsmusslor.



INGREDIENSER

12 pilgrimsmusslor
smör + olivolja till stekning
salt och peppar
flagad mandel till garnering

Apelsinsås

2 schalottenlökar
1 msk olivolja
2 apelsiner, saften av

1 citron, saften av
50 g smör
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och finhacka schalottenlökarna till såsen. Fräs dem mjuka i olja i en kastrull. Häll på citrussaften och koka ihop till simmig konsistens. Sila såsen och rör ner smöret. Smaka av med salt och peppar.
- 2** Rosta den flagade mandeln i en torr stekpanna och lägg åt sidan.
- 3** Hetta upp smör och olivolja i stekpannan. Stek pilgrimsmusslorna i 1½2 minuter på varje sida och lägg dem sedan på hushållspapper så att lite fett suggs upp.
- 4** Lägg upp musslorna på tallrikar, häll apelsinsåsen vid sidan om och garnera med mandelflagorna.