SKALDJUR

Pilgrimsmusslor med ärtpuré och forellrom

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Ett lättlagat och supergott recept ur kokboken Snacks och smårätter av instagramsuccén Stockholmfoodadventures.

@stockholmfoodadventures Läs mer om boken och författarna. Testa även deras smarriga Parmakorgar med mozzarella och pesto eller härliga Sparris med vispad fetaost.

INGREDIENSER

100 g frysta ärtor
1 msk creme fraiche
rödbetsskott
4 pilgrimsmusslor
1 tsk ramslökspulver
1-2 msk forellrom
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Koka ärtorna i ca 2 minuter. Häll av vattnet och mixa dem med crème fraiche. Smaka av med salt och peppar.
2. Bred ut ärtpurén i botten på fyra små skålar eller fat och lägg på lite rödbetsskott.
3. Stek pilgrimsmusslorna hastigt i en het stekpanna utan fett (1?1,5 minut per sida brukar vara lagom). Glöm inte kontrollera att muskeln är borta.
4. Lägg musslorna ovanpå ärtpurén, strö över lite ramslökspulver och toppa med forellrom.