

Pilgrimsmusslor x 2

4 portioner.

8	pilgrimsmusslor
3 msk	olivolja
1 msk	äpplecidervinäger
1 msk	finhackad basilika
2 dl	strimlad purjolök
	salt, svartpeppar, socker

Till fyllningen:

2 st.	schalottenlökar
1/5	zucchini
¼	blancherad gul paprika
¼	blancherad röd paprika
½	klyfta pressad vitlök

Gör så här:

- Finhacka lök, zucchini och den blancherade paprikan, fräs i lite olivolja och smaka av med salt, svartpeppar och en knivsudd vitlök. Låt rinna av.
- Sautera purjolöken i smöret och skär sedan 4 pilgrimsmusslor i tunna skivor och fördela dessa på fyra tallrikar. Lägg en liten hög av purjolök ovanpå.
- Gör ett hål i återstående 4 pilgrimsmusslor med en äppleukärnare, och fyll hålen med lök och paprikafyllningen.
- Ljumba olivolja, vinägern och basilikan och blanda med salt, socker och svartpeppar.
- Halstra de fyllda pilgrimsmusslorna på båda sidor och placera en mitt på varje tallrik, över purjolöken, slå vinägretten över musselskivorna och servera genast.

Tunna skivor av pilgrimsmusslor som utsätts för värme (den varma vinägretten) koagulerar snabbt och blir hårda. Se upp med att använda varma tallrikar till denna rätt.