



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 ramlökspulver
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 ramlökspulver och toppa med forellrom.