

Halstrade pilgrimsmusslor med bubbelskum

Till 4 pers:

2 hackade schalottenlökar
1,5 msk smör
2,5 dl fiskbuljong
1,5 dl vitt vin
2 dl grädde
1-2 tsk ljus maizenaredning
0,5 dl mousserande vitt vin
Rapsolja till stekning
12 pilgrimsmusslor
Salt, peppar
Gräslök till garnering
Ev. löjrom till garnering

Gör så här:

1. Fräs löken till den mjuknar. Häll över vin och buljong och låt sjuda ner till hälften.
2. Sila bort löken och tillsätt grädden. Låt småputtra i ca 10 minuter.
3. Red av med maizena. Tillsätt bubbelvinet strax innan serveringen.
4. Stek musslorna i olja i het panna drygt 1 minut per sida, salta och peppra.
5. Lägg upp såsen på varma tallrikar. Lägg i musslorna och toppa dem med några gräslöksstrån, ev. med löjrom innan.