

Grillade pilgrimsmusslor med Oxalis, Koriander och soja

För 4 personer

8 pilgrimsmusslor
2 msk hackad Oxalis från Kabbarp
1/2 kruka Koriander från Kabbarp
1 citron
1 tsk soja
1 msk olivolja
1 vitlöksklyfta
salt, peppar

Gör så här

- Tina pilgrimsmusslorna i kylskåp.
- Hacka Oxalis och Koriander och rör ihop med rivet citronskal, soja, olivolja och pressad vitlök. Avsluta med salt och några drag på pepparkvarnen.
- Fördela ut musslorna på en varm grill och skeda på marinaden.
- Vänd runt några gånger och pensla på mer marinad mellan varven.
- Servera med rustikt bröd.

www.kabbarp.se

Kabbarps
Trädgård

www.kabbarp.se