

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

INKÖPSLISTA

PILGRIMSMUSSLA MED RÖKT SHITAKE I CHAMPAGNESÅS

4 personer:

- Pilgrimsmusslor, (4-12 st beroende hur stora portioner du vill göra)
- Shitakesvampar (Ca 10 st)
- Citron (1 st till citroncest)
- Smör (att steka i)
- Koncentrerad rökarom (Några droppar)

Sås:

- Schalottenlökar (2 st)
- Smör (30 g)
- Fiskbuljong (3,5 dl, eller vatten och en fiskbuljongtärning)
- Grädde (2 dl)
- Maizena (1-2 msk)
- Salt (1 krm)
- Vitpeppar (1 krm)
- Vitt vin (2 dl)
- Champagne (5 cl)