

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

PILGRIMSMUSSLA MED RÖKT SHITAKE I CHAMPAGNESÅS



4 personer:

- 4 pilgrimsmusslor (gör fler om du vill ha större portion)
- 10 shitakesvampar
- 1 citron till citroncest
- Smör
- Koncentrerad rökarom

Sås:

- 2 schalottenlökar
- 30 g smör
- 2 dl vitt vin
- 3,5 dl fiskbuljong eller vatten och en fiskbuljongtärning
- 2 dl grädde
- 1-2 msk ljus maizenaredning
- 1 krm salt
- 1 krm vitpeppar
- 5 cl champagne

Gör såsen så här:

1. Skala och finhacka schalottenlök.
2. Fräs löken i smör i en kastrull.
3. Rör i vitt vin och sedan fiskbuljong (eller vatten och rör ut fiskbuljongtärning). Låt koka i 20 minuter på medelvärme. Rör då och då.
4. Sila bort löken eller mixa såsen slät med en stavmixer.
5. Tillsätt grädde. Låt småkoka i 10 minuter till.
6. Tillsätt ljus maizenaredning först en msk sedan ev. mer till önskad tjocklek.
7. Smaka av såsen med salt och peppar.
8. Precis innan servering vispar eller mixar (stavmixer) du i en skvätt champagne eller mousserande vin i såsen.

Under tiden du gör såsen:

1. Smält smör i en liten stekpanna.
Häll i 2-3 droppar rökarom och rör om. Ta inte för mycket, den är hårt koncentrerad!
2. Skiva och lägg i svampen och stek den på medelhög värme tills den fått fin färg.
3. Halstra pilgrimsmusslorna i lite olja ganska hårt på ena sidan. Tillsätt lite smör och vänd dem en kort stund. De ska ha en liten rå kärna i mitten.
4. Lägg upp musslan i en liten skål, fördela svampen vackert på fatet, slå därefter på såsen och riv lite citroncest som balans åt svampen och musslan. Servera direkt!