



Baconlindade pilgrimsmusslor med päronvinägrette

4 personer

12 st pilgrimsmusslor

12 skivor bacon

Vinägrette:

2 msk finhackat päron

1 msk finhackad schalottenlök

1 msk finhackad palsternacka

1 msk finhackade russin

3 msk olivolja

flingsalt och svartpeppar

ev. lite vitvinsvinäger

Börja med att tina pilgrimsmusslorna. Finhacka päron, schalottenlök, palsternacka och russin. Blanda med olivolja och smaka av med salt och nymalen svartpeppar.

Linda varje pilgrimsmussla med en skiva bacon. Stek i smör och olivolja ca. 1 minut på varje sida.

Servera de nystekta musslorna och ringla över päronvinägretten.



Fler recept och mycket mer på www.apelriket.se