

Halstrade pilgrimsmusslor med palsternackspuré och smörstekta kantareller

Ingredienser för 4 personer

Halstrade pilgrimsmusslor
12 st pilgrimsmusslor
3 msk smör
2 msk hackad dill

Palsternackspuré

400 gram palsternacka 2 dl
mjölk
1 tsk salt
0,5 dl grädde
1 nypa socker
2 msk smör

Kantareller

1 dl gul kantarell
1 dl trattkantarell
3 msk smör

Gör så här

1. Skala och skär palsternacka i bitar. Lägg i en kastrull tillsammans med mjölk och salt. Sjud under lock tills bitarna mjuknat och mjölken reducerats till ungefär hälften. (ca 10 min)
2. Tillsätt smör, peppar och socker, mixa till sen slät kräm med stavmixer.
3. Förväll svampen (som ska vara rensad och skivad) i en stekpanna och tillsätt smöret på slutet. Smaka av med salt och peppar, håll upp på ett fat och ställ åt sidan.
4. Salta och peppra pilgrimsmusslorna. Hög värmen på spisen och hetta återigen upp stekpannan. Halstra pilgrimsmusslorna i smör i ca 1 minut och tillsätt dillen på slutet. Ta upp musslorna och lägg på svampfatet.
5. Lägg upp purén, pilgrimsmusslorna och kantareller på 4 tallrikar. Rippla över lite av det brynta smöret från pilgrimsmusselsteket och garnera gärna med dill.

