

## Lättstekta pilgrimsmusslor med palsternackspuré

### **Ingredienser för 4 portioner**

Stekta Pilgrimsmusslor

12 st pilgrimsmusslor, finns bra frysta, lång upptiningstid

1 nypa salt

1 nypa svartpeppar, malen

1 st lime

### **Palsternackspuré**

1 st palsternacka i skivor, inte för stor

1 st persiljerot, bara en del av en mindre rot

1 dl grönsaksbuljong

1 skvätt vispgrädde

### **Tillagning**

Låt Pilgrimsmusslorna torka på lite hushållspapper. Gör under tiden purén.

Skiva en normalstor palsternacka i tunna skivor (går också bra med kålrot eller blomkål om man nu föredrar det).

Skiva också en halv liten persiljerot om Ni gillar den smaken, annars kan den uteslutas. Fräs lätt i lite smör i en kastrull och slå sedan på vatten och en halv buljongtärning, alternativt färdig buljong. Låt koka c:a 10 minuter. Slå i en skvätt grädde på slutet och passera med stavmixer.

Salta och ta ett tag med pepparkvarnen över musslorna. Stänk på lite lime.

Stek hastigt i smör på hög värme. Max en minut på varje sida.

Servera på tallrik med några salladsblad, purén i botten och 2-4 pilgrimsmusslor snyggt upplagda på purén.