

MUSSELBAREN'S MOULES POKE BOWL



TILLAGNING

Tidsåtgång c:a 30-40 minuter

Koka riset, gör glazen till musslorna och sedan Srirachamajonnäsen.

Blanda ihop böngroddar och sojaböner, finhacka chilin och salladslöken, grovhacka koriandern.

Skala och finhacka vitlöken och stek mjuk olja i en liten kastrull. Tillsätt övriga ingredienser och låt koka ihop 10–15 minuter utan lock till en klibbig sås. Ställ åt sidan.

Blanda äggulor, senap och vinäger. Smidigast är med stavmixer eller matberedare. Tillsätt olja droppvis under konstant vispning. Smaka av din hemlagade majonnäs med salt och peppar. När majonäsen är klar tillsätter man sriracha efter smak.

Lägg ris i skålen och häll på Srirachamajonäs och sedan övriga ingredienser. Toppa med glazade musslor, chili och koriander.

Recept: Emelie Didrik, Musselbaren 2023

TILLBEHÖR

4 personer

3 dl långkornigt ris
250 g Pankopanerade musslor
200 g blandsallad
200 g böngroddar
50 g sojaböner
2 färska chilis
2 salladslökar
1 kruka koriander

Glaze

4 vitlöksklyftor
1 msk raps olja
1 1/2 dl japansk soja
2 - 4 msk sriracha
1 msk Chipotle Paste
1/2 dl honung
2 msk risvinäger
1 dl farinsocker

Srirachamajonnäs

2 äggulor
1 tsk dijonsenap
1 msk vitvinsvinäger
2,5 dl matolja
salt
peppar

