

MUSSELBARENS

MUSSELBULLAR

med potatispuré, lingon och gurka



MUSSELBAREN

TILLAGNING

3 personer x 3-4 dagar

1. Potatis (ca 800g) kokas i 2 liter vatten i 20 minuter. Silas av vattnet och koka i 10 minuter till mjölig konsistens.

2. Smör, mjölk och grädde kokas ihop i en kastrull på låg värme i ca 10 minuter.

3. Smör, mjölk och grädde kokas ihop i en kastrull på låg värme i ca 10 minuter.

4. Smör, mjölk och grädde kokas ihop i en kastrull på låg värme i ca 10 minuter.

5. Smör, mjölk och grädde kokas ihop i en kastrull på låg värme i ca 10 minuter.

6. Smör, mjölk och grädde kokas ihop i en kastrull på låg värme i ca 10 minuter.

7. Smör, mjölk och grädde kokas ihop i en kastrull på låg värme i ca 10 minuter.

8. Smör, mjölk och grädde kokas ihop i en kastrull på låg värme i ca 10 minuter.

Recept: David Bark, Musselfabriken 2022

INGREDIENSER

3 personer x 3-4 dagar

Potatispuré

800 g mjölig potatis

1,5 dl grädde

1,5 dl mjölk

150 g smör

Salt & vitpeppar

Rårörda lingon

250 g frysta lingon

2 dl strösocker

Inlagd gurka

1 st gurka (ca 200g)

1 dl ättika

2 dl strösocker

3 dl vatten

10 g salt

Musselbullar

600 g Musselbullar

Smör för stekning

