

MUSSELBARENS

MUSSELBURGARE

med chilimajonäs och picklad fänkål



TILLAGNING

Tidsåtgång c:a 40 minuter

Mixa chili med rapsolja. Vispa äggulor och senap i en bunke. Tillsätt chililjjan droppvis medan du vispar hela tiden, smaka sedan av med salt, peppar och citronjuice.

Koka upp ättika, socker och vatten och ställ i kylan. Skiva fänkålen tunt och håll över 123 lagen.

Sätt på spisen på medelhög värme, låt stekpannan bli varm innan du lägger i smöret. När smöret tystnat lägger du i musselburgarna och saltar & pepprar stek varje sida ca 3min.

Lägg en skiva på mozzarella på varje burgare och ställ åt sidan medan du rostar brödet i samma stekpanna.

Bred chilimajonnäsen på brödets botten, lägg på spenat, burgare och den picklade fänkålen.

Servera gärna med sötpotatispommes eller rostad potatis.

Recept: David Bark, Musselbaren Ljungskile 2022

INGREDIENSER

4 personer

4 st musselburgare
4 st briochebröd
50 g rucola
Skivad mozzarella
Smör till stekning
Salt & peppar

Chilimajonnäs

2 st äggulor
2 tsk dijonsenap
3 msk citronjuice
2.5 dl rapsolja
1 st röd chili
Salt & peppar

Picklade fänkål

1 st fänkål
0.5 dl ättika
1 dl socker
1.5 dl vatten

