

MUSSELBARENS

BOHUSLÄNS LANDSKAPSMÅLTID

MUSSELBULLAR m. tillbehör



MUSSELBAREN

TILLAGNING

Tidsåtgång c:a 40 minuter

Skär palsternackan i små tärningar och stek i smör & olja tills de har fått färg. Mixa dem sedan i en matberedare med 10 dl grädde till en pure. Smaksätt med salt & peppar.

Skiva äpplet tunt på en mandolin och lägg sedan i en 123 lag.

Stek musselbullarna i smör tills de har en bra färg.

Koka upp grädde och musselfond och mixa till ett skum.

Lägg purén som ett stort ägg, lägg de stekta bullarna vid sidan om purén, lägg 50 g lingon och 2 skivor pressäpplen vid sidan om bullarna och toppa med musselskummet och örter.

Recept: Fredrik Hjärthammar, Musselbaren 2022

INGREDIENSER

4 personer

600 g musselbullar

2 dl musselfond

12 dl grädde

2 msk smör

2 msk raps olja

1 kg palsternacka

200 g råörda lingon

1 äpple Granny Smith

2 dl 123-lag

Örter till garnering



musselbaren.se/musselfabriken