

MUSSELBARENS

MUSSELBULLAR

med potatispuré, lingon och gurka



MUSSELBAREN

TILLAGNING

Tidsåtgång c:a 40 minuter

Skala och koka potatisen i rikligt saltat vatten tills den är mjuk (cirka 30 min)

Värm smör, grädde och mjölk försiktigt i en kastrull.

Pressa potatisen, tillsatt sedan mjölkblandningen lite i taget tills potatisen får en len och fin konsistens. Smaka av med salt och vitpeppar.

Häll sockret över lingonen och låt stå tills sockret och lösts upp, blanda lite då och då.

Koka upp ättika, socker och vatten och ställ i kylen. Tärna gurkan i små kuber och salta. Låt stå medan 1-2-3 lagen kyls ner.

Häll av vätskan från gurkan och tillsätt 1-2-3 lagen låt stå i minst 1 timme, gärna längre.

Sätt på spisen på medelhög värme, låt stekpannan bli varm innan du lägger i smöret.

När smöret tystnat lägger du i musselbullarna och steker i ca 5 min.

Recept: David Bark, Musselbaren 2022

INGREDIENSER

4 personer

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



KLIMATAVTRYCK
1 portion: 0.4 CO₂e
(Källa: RISE Rapport 230911)