

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Grillad vit sparris, pilgrimsmussla och ramlöksmajonnäs



Grillad vit sparris, pilgrimsmussla och ramlöksmajonnäs

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En härlig rätt med vit sparris, pilgrimsmusslor, hasselnötter och ramlök. För dig som inte är bekant med ramlök så växer det som ogräs på väl utvalda ställen (som Gotland exempelvis) och har en fantastisk ton av lätt vitlök. Otroligt bra att mixa ut i olja och göra en majonnäs på.

Så här gör du:

1. Lägg ramlöken i en behållare för stavmixer eller i en matberedare. Tillsätt oljan och mixa 3-4 minuter så den blir riktigt slät. Häll upp oljan i en skål. I samma behållare för stavmixer adderar du ett ägg, vinäger och dijon. Mixa snabbt så det blandas och tillsätt sedan oljan droppvis i början medan du mixar pulsvis. När du ser att såsen tjocknar kan du hälla på resten av oljan och mixa ihop till en majonnäs. Smaka av med salt och mer vinäger.
2. Rosta hasselnötterna i torr panna tills de får lite färg. Spara till servering.
3. Skär av nedersta delen på sparrisen som är lite hård. Skala sparrisen med potatisskalare om den är grov i skalet. Är de små spröda behövs inte skalas. Gnid in i olja och grilla på direkt värme ca 1 min. Låt vila på indirekt värme medan du grillar pilgrimsmusslorna.
4. Gnid in musslorna i olja och lägg på den absolut hetaste delen på grillen. Låt ligga 1 min så att de släpper från gallret, annars sitter de fast och då blir det svårt att få bort dem. Salta med flingsalt.

Lägg allt på tallriken och toppa med ärtskott.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept:
[SomeZin Chardonnay >>](#)

Receptet är för två personer som förrätt.

- 4-8 vit sparris beroende på tjocklek
- 4-6 pilgrimsmusslor
- 1 pkt ramlök
- 2 dl neutral olja
- 1 ägg
- 1 msk dijonsenap
- 1 msk vitvinsvinäger
- 0,5 dl skalade hasselnötter
- Ärtskott



Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>