

## **Recept I Simons panna**

**4 personer**

### **Halstrad pilgrimsmusslor med färsk citronpasta och marinerad fänkål och morot.**

#### **Pasta deg:**

200 g Vetemjöl  
200 g Durumvete  
4 Ägg  
3 äggulor  
Zeste från 1st citron

Blanda alla ingredienser i en bakmaskin 5 minuter eller knåda för hand ca 10 minuter. Låt vila under bunke minst 15 minuter. Pastadeg går att spara någon dag, men tappar färgen så småningom och blir grå. Bäst är alltid att ha en färsk pastadeg. Kör pastadegen genom pastamaskinen med lite mjöl till önskad tjocklek eller kavla ut för hand.

Koka i kastrull med mycket vatten och rikligt med salt i 4 min.

#### **Pilgrimsmussla:**

Rensa dom färskas musslorna från sitt skal.  
Tvätt rent musslan i kallt vatten.  
Halstra i varm stekpanna 30 sek på vardera sida innan servering.

#### **Fänkål och morots sallad:**

1 st fänkål  
2 st morot olika färger. Ekohyllan

Skiva fänkålen tunt och skala skivor av moroten med potatisskalare.  
Marinera i ½ dl fruktvinäger och ½ dl kallpressad olivolja salt och peppar.

#### **Innan servering:**

Koka pasta och stek på musslorna lägg upp på tallrik och toppa med fänkål och morotssallad.

Happy cooking!