

Halstrade pilgrimsmusslor

med färsk citronpasta och marinerad fänkål och morot

4 personer

Pasta deg:

200 gram vetemjöl

200 gram durumvete

4 ägg

3 äggulor

zest från 1st citron

Blanda alla ingredienser i en bakmaskin fem 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 de färska musslorna från sitt skal.

Tvätt rent musslan i kallt vatten.

Halstra i varm stekpanna 30 sek på varje sida innan servering.

Fänkål och morots sallad

1 st fänkål

2 st morot olika färger. Hittas på 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 morotsallad.