

Halstrade pilgrimsmusslor, linstimbäl

och
äppel-
och blomkålsvinägrett

12 st pilgrimsmusslor
1 dl kokta små gröna linser
50 g lättrökt sidfläsk
2 msk kapris
1 st röd chili
3 dl äpplejuice
2 blad gelatin
2 msk smör

Fräs sidfläsk knaprigt och låt det rinna av på hushållspapper. Blanda sedan samman den finhackade chilin med kapris, linser och sidfläsk. Blötlägg gelatinet 10 minuter i vatten, krama sedan ur vätskan och smält dem försiktigt i äpplejuicen. Lägg linsröran i en form och slå sedan den varma juicen över. Ställ kallt någon timme.

Vinägrett:

Koka upp vatten med salt och lite socker. Blanchera blomkålen så att den blir mjuk, skala och kärna ur äpplena och låt koka med mot slutet. Sila sedan av. Mixa sedan i matkruka, tillsätt vinägern och smaka av med några droppar tryffelolja och salt och peppar.

Stek pilgrimsmusslorna på hög värme, blanda smör med hälften olivolja. Om musslorna är rumstempererade så räcker det med 1/2 minut per sida.

ÄPPELRIKET