

# på tallriken

## Grillade pilgrimsmusslor med kokt sparris & brynt hollandaise



### 4 personer:

- 8-12 pilgrimsmusslor
- 1 bunt grön sparris (8 st)
- 1 bunt vit sparris (8st)
- 2 msk olja och/ eller smör till stekning av musslorna
- 2 citroner

### Brynt Hollandaisesås:

- 250 g smör
- 3 äggulor
- saften från 1 citron
- 2 msk vatten
- några stänk worcestershiresås
- salt och vitpeppar från kvarn

### Gör så här:

1. Skär av den nedersta "träiga" delen av sparrisen. Skala den vita sparrisen från knoppen och neråt.
2. Koka sparrisen tills den är al dente i saltat vatten, ca 3-4 minuter för den gröna beroende på tjocklek och förmodligen dubbla tiden för den vita. Känn efter med sticka och provsmaka mot slutet av koktiden.
3. Dela och grilla/ stek citronen med snittytan neråt på grill eller grilljärn tills den har blivit karamelliserad och ordentligt brynt. Lägg åt sidan till serverin

### Sås:

1. Bryn sakta 200 g smör i en kastrull tills det blir gyllenbrunt och doftar nötigt. Låt svalna, är smöret för varmt är risken stor att såsen skär sig.
2. Vispa äggulor, citronsaft och vatten i en bunke över ett vattenbad till en tjock och luftig sås.
3. Tillsätt det brynta smöret lite i taget under ständig vispning tills såsen tjocknar. Tillsätt nu det resterande rumstempererade smöret klickvis för att runda av såsen. Smaka av med salt, vitpeppar och några stänk worcestershiresås.
4. Servera sparrisen med hollandaisen, pressa över den grillade citronen.

### Pilgrimsmusslorna:

- Har de varit frusna. låt de rinna av på en bit hushållspapper. Pensla musslorna med lite olja så de inte fastnar på grillen eller i järnet.
- Stek/ grilla musslorna strax innan servering på ganska hög värme, max 1 minut på varje sida. Strö över en nypa flingsalt.