



## TEAM 80 presenterar kvällens meny 9 december 2025

### FÖRRÄTT

#### Förföriskt goda pilgrimsmusslor

630248



Under 30  
min



9  
Ingredienser



Medel

Bjud på en fantastisk förrätt bestående av förföriskt goda pilgrimsmusslor. Snabblagat och inte alls särskilt avancerat. Gör en svampblandning som du serverar pilgrimsmusslorna på. Skeda över smör med smak av citron och soja och njut!



#### Ingredienser 12 portioner

12 msk smör  
9 tsk japansk soja  
3 msk färskpressad citronjuice  
900 g pilgrimsmusslor  
600 g shiitakesvamp  
12 salladslökar  
12 msk rapsolja  
salt  
svartpeppar

#### Gör så här

Bryn smöret tills det blir ljusbrunt och doftar nötter. Ta av från värmen och låt svalna något. Rör försiktigt i sojan och citronjuicen. Ställ åt sidan.

Ta bort muskeln som sitter på sidan av pilgrimsmusslorna. Lägg dem på hushållspapper.

Ansa och dela svampen i bitar. Ansa och strimla salladslöken i fina, tunna och sneda skivor.

Stek svampen i hälften av oljan i en stekpanna. Krydda med salt och peppar. Vänd ner loken när svampen har fått fin färg. Ta av stekpannan från spisen.

Hetta upp en panna med resterande olja. Stek musslorna ca 30 sekunder på varje sida. Krydda med salt och peppar.

Fördela svampblandningen på 2 tallrikar (för 2 port). Lägg musslorna ovanpå. Skeda över smöret.

Alt; Annan svamp kan användas