

# Halstrad pilgrimsmussla med äpple och kuvertbröd



## Recept för fyra personer

### Ingredienser

8 pilgrimsmusslor  
1 lime  
0,5 liten schalottenlök  
0,5 syrligt äpple  
0,5 dl kallpressad Olivolja  
1 Jalapeño röd  
2 kvistar basilika  
1 msk smör  
1 tsk flingsalt  
S o P

### Beredning

Skölj limen noga. Riv skalet och pressa ur saften. Skala och finhacka löken. Kärna ur och fintärna äpple. Blanda alla ingredienser med olja. Krydda med salt.

Ta bort fröerna i jalapenon och skär tunna skivor. Finstrimla basilika.

Tag bort muskeln som sitter på sidan av musslan. Salta och peppra. Stek musslorna hastigt i smör i het panna. En minut på varje sida.

### Servering

Lägg på assiett och strö över flingsalt. Skeda över salsan och strö över jalapeño och örter. Servera genast med ljumma kuvertbröd.

### Bullar som inte behöver jäsa

20 bullar  
Vetemjöl 6 dl  
Bakpulver 2.5 tsk  
Salt 0.5- 0.7 tsk  
Olivolja 0,6 dl  
Mjöl 3 dl  
Ägg  
Flingsalt

### Baka

Sätt ugnen på 250 grader. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt i en bunke. Tillsätt olja och mjöl och rör ihop till en rätt lös deg, arbeta degen ett par minuter med en träslev tills den går att ta på med fingertopparna utan att den klibbar.

Dela degen i bitar och rulla till bullar.

Lägg på plåt med bakplåtspapper och snitta varje bulle. Pensla med ägg, strö på flingsalt.

Baka mitt i ugn 10 – 12 minuter, serveras direkt.