

### Halstrad pilgrimsmussla på blomkålsbädd

Härlig skaldjurssmak trivs fint med aromatisk blomkål och sältan från köttet - l ättgjort och festligt.

4 stora pilgrimsmusslor eller 8 mindre  
1-2 krm salt  
1/2 krm nymalen svartpeppar  
1-2 msk smör

#### Blomkålsbädd:

1/2 litet blomkålshuvud, ca 400 g  
2 msk smör  
4 skivor parmaskinka  
2 dl creme fraiche, 34%  
salt, peppar  
1 dl finhackad gräslök

#### Servering:

finstrimlad grönsallad  
finhackad gräslök



1. Tina musslorna i kylan om de är frysta.

2. Skölj blomkålen, ta bort stocken och dela kålen i små fina buketter. Strimla skinkan. Fräs blomkålen några minuter i smör så den får lite färg och mjuknar, tillsätt skinkan och fräs hastigt. Häll på creme fraiche och puttra ihop till en stuvning, smaka av med salt och peppar. Rör i hackad gräslök.

3. Fördela strimlad sallad på fyra tallrikar. Lägg blomkålsröran på mitten, gärna med hjälp av en utstickare. Krydda musslorna och stek hastigt på båda sidor i het panna