

Grillade pilgrimsmusslor med äppelsalsa och gremolata

12 pilgrimsmusslor

olivolja, salt och svartpeppar

1 rött äpple (150 g)

½ gul lök

½ röd chili

2 lime

1 msk strösocker

1 tsk finhackad koriander

olivolja

½ citron

1 knippe persilja

½ vitlöksklyfta

1 msk olivolja

25 g vattenkrassa

olivolja och flingsalt

Kärna ur och fintärna äpplet, skala och finhacka löken, kärna ur och finhacka chilin och pressa josen av limen.

Fräs äpple, lök och chili ca 1 minut i olivolja, i en kastrull. Häll på limejosen och strösocker och koka ca 2 minuter till en simmig konsisten, blanda ner koriandern och låt svalna.

Finriv det yttersta skalet av citronen. Finhacka persilja, vitlök och blanda ihop med olivoljan.

Trä pilgrimsmusslorna på 4 spett. Vänd dem i lite olivolja och salta och peppra. Grilla musslorna 1 minut på varje sida på hög temperatur.

Vänd vattenkrassen i lite olivolja och flingsalt och servera till musslorna, gremolatan och salsan.