

Pilgrimsmusslor och piggvar på bladspenat med vermouthsås

4 portioner

Ingredienser:

1 förpackning bladspenat

Ett knippe vit sparris

320 gr pilgrimsmusslor

300 gr piggvar

2 msk olivolja

Sås:

2 dl fiskbuljong 6 cl Noilly Prat vermouth

1 msk finhackad scharlottenlök

+ 1/2 dde

2 msk flytande margarin

Körvel

Koka ihop fiskbuljong, vermouth och scharlottenlök tills blandningen får en god smak. Vispa i margarinet så att konsistensen blir lätt simmig.

Torka pilgrimsmusslorna på papper och halstra dem lätt i lite olivolja 2-3 minuter. Salta och peppra lätt från kvarn.

Koka sparrisen i lättsaltat vatten

Grilla fisken vackert rutig. Det tar bara några minuter på varje sida.

Fördela bladspenaten på tallrikarna lägg på fisken och pilgrimsmusslorna, sås, körvel och sparris.