

Sotad pilgrimsmussla, fänkålskräm, ugnstrostad Coppa & albariño från Rías Baixas
Fänkål hör till kategorin grönsaker som är sanna vinvänner men som allt för sällan ändå får följa med hem i våra matkassar. Dags att ändra på detta med en ljuvlig förrätt där just fänkål spelar huvudfiolen, ackompanjerad av poppade fänkålsfrön, ugnstrostad Coppa, sikrom och så kronan på verket, en sotad pilgrimsmussla. Till det dricker vi albariño!



Recept - serverar 4 personer

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

Registrera

Glömt ditt lösenord?