



## PILGRIMSMUSSELTERRIN MED LÖJROMSSÅS

### RECEPT

Per person:

40 gr pilgrimsmusselterrinen  
½ dl löjromssås  
2 st grön sparris  
1/4 citron  
Salladsbädd

Så här gör du:

1. Skiva pilgrimsmusselterrinen i lagom storlek.
2. Lägg upp löjromssåsen.
3. Garnera med citron samt sparris och salladsbädd.

Tillbehör: Sparris tillhandahålls ej av Lisa Elmqvist.

Vinrekommendationer:

Louis Michel Chablis, artikelnummer 72906.  
Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône Blanc, artikelnummer 2813.