

# SMÖRDEGSKNYTEN MED SVAMP OCH PILGRIMSMUSSLOR

🕒 50 minuter    👤 5 personer

## DU BEHÖVER

5 Pop! Bakery Smördegsplattor  
300 g färsk svamp  
2 schalottenlökar  
4 cl olivolja  
25 cl vispgrädde  
2 kvistar färsk timjan  
5 pilgrimsmusslor  
25 g osaltat smör  
6 nypor salt  
6 varv med pepparkvarnen  
1 äggula

## GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 200 grader. Rensa svamparna och skölj dem. Skär svamparna på mitten eller hacka dem, beroende på storlek. Finhacka schalottenlökarna. Stek svampen i lite olivolja på hög värme tills den fått färg och krydda med 2 nypor salt. Tillsätt löken och låt steka i ca 2 minuter eller tills de blivit genomskinliga.

Häll över grädden och tillsätt slutligen timjankvistarna. Låt svampblandningen koka samman till en krämig konsistens, smaka av med salt och peppar. Stek kammusslorna i lite smör ca 1 minut per sida. Ös musslorna med smöret tills de fått färg, smaka av med lite salt. Lägg den krämiga svampblandningen i mitten av varje smördegsplatta och lägg



på en kammussla i mitten av blandningen.

Vik varje hörn mot mitten så att en liten pyramid formas och fäst hörnen i varandra genom att nypa till. Späd en äggula med lite vatten och pensla smördegsknytena. Grädda i ca 20 minuter tills de svällt och är krispiga.

Använd gärna lite chili för att få fram kammusslornas smak ytterligare.

I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT [www.popbakery.se](http://www.popbakery.se)

