

## Muslinger i Sommersalat

### 4 personer

1 kg muslinger

### Sommersalat

½ agurk

8 radiser

2 spsk. rygeost

2 spsk. græsk yoghurt

1 tsk. akacie honning

2 spsk. koldpresset rapsolie

½ usprøjtet citron, både saft og revet skal

Havsalt og frisk kværnet peber

½ bundt purløg

Rens muslingerne. Svits det hakkede løg og kom vandet i. Lad det koge op. Kom muslingerne i, vend rundt, læg låg på og kog dem 8-10 min. Tag dem op ad vandet og lad dem køle af. Pil muslingerne ud af skallerne.

Læg dem i en skål.

Skræl agurk og flæk agurken på langs, skrab kernerne ud med en ske og kasser dem. Skær agurk i tynde skiver.

Nip top og bund af radise, skær ud i tynde skiver.

Rør rygeost, græsk yoghurt, rapsolie, honning, saften fra citron og den fint revne skal sammen og smag til med salt og peber.

Vend agurk, radise og de kolde muslinger ned i dressingen. Smag til med salt og peber og evt. ekstra citron.

Anret på et fad eller portionsanret i glas. Pynt med klippet purløg. Klar til servering!

Spis tynde skiver ristet rugbrød til eller croutoner. Måske bare en skive godt brød til.

Anholt Gartneri og Naturpleje

