

Oppskrifter 26.1.2013 – Klubbmøte hos Njal

Stekte kamskjell med sellerirot, aprikos, ingefær og smørsaus

50 g sellerirot
2 ss soyaolje
8 kamskjell
2 sjalottløk
1 dl hvitvin
½ chili
1 ts finhakket frisk ingefær
1 dl fløte
100 g kaldt usaltet smør
4 ss finhakket tørket aprikos
salt og pepper
bladpersille til pynt

Skjær 4 tynne skiver av sellerirot. Stek dem hurtig i en stekepanne og legg dem på et bakebrett. Åpne kamskjellene og ta ut lukkemuskelen. Skyll lukkemusklene og tørk godt av dem. Del hver muskel i 3 skiver og brun dem hurtig i panne bare på den ene siden. Anrett kamskjellene på selleriskivene.

Finhakk sjalottløken og vhlilien og kok i en kasserolle med hvitvin og ingefær til nesten all væsken er fordampet. Tilsett fløten, kok opp og pisk inn med smøret. Tilsett aprikosene og smak til med salt og papper. Hold sausen varm.

Varm selleriskivene og kamskjellene i ovn på 200 grader i 3 minutter. Ta dem ut og flytt dem over på tallerkener. Legg sausen rundt og pynt med bladpersille.

Drikke

Bourgogne Chardonnay par la Chablisienne, 2011