

## Oppskrifter 21.5.2005 - Klubbmøte hos Sigurd

### Hvitløks- og chilikokte hjerteskjell med sprøstekt skinke og parmesan

2 kg hjerteskjell  
6 sjalottløk  
10 hvitløkfedd  
2 friske chili  
200 g spekeskinke i strimler  
2 ss smør  
2 dl olivenolje  
2 dl hvitvin, gjerne Gewürztraminer e.l.  
2 ts chilisaus  
4 ss hakket bladpersille  
100 g parmesanost i tynne flak

Legg hjerteskjellene i rennende, kaldt vann i 1 time.

Finhakk sjalottløk, hvitløk og chili.

Sprøstek spekeskinkestrimlene i smøret.

Varm oljen i en kjele. Tilsett hvitløk, løk og chili. Legg i de vaskede skjellene og tilsett vin og chilisaus. Fres godt i 3 minutter.

Anrett skjellene i en bolle. Dryss over hakket persille, parmesanflak og skinkebiter.

Serveres sammen med hvitløkbrød.

### Drikke

Doppf & Irion Gewürztraminer 2003