

Oppskrifter 14.4.2007 - Klubbmøte hos Njal

Kamskjell "Cumin"

8 rensede kamskjell (kun muskelen)

½ ts malt spisskummen

80 g lardo i tynne skiver

4 små gulrøtter

1 ss olivenolje

salt

pepper

brønnkarse

olivenolje

Skrell og kutt gulrøtter i biter. Ha bitene i en kasserolle og dekk med vann. Ikke bruk mer vann enn at nesten alt er fordampnet når gulrøttene er helt møre. Kjør alt til en glatt puré i en blender.

Tilsett olivenolje og smak pureen til med salt og litt pepper. Hold pureen varm. Krydre kamskjellene med spisskummen, og pakk dem inn i lardoskiver. Alle sidene skal være dekket. Stek kamskjellene i en tørr, varm panne til de er gyldne på alle sider.

Anrett gulrotpureen i dype små tallerkener. Legg to kamskjell i hver tallerken og dryss over litt ekstra olivenolje og brønnkarse.

Drikke

Weingut Allram, Grüner Veltliner 2005