

## Oppskrifter 18.8.2007 - Klubbmøte hos Sigurd

### **Kamskjell "Bittersweet"**

8 store kamskjell (tas ut av skjellene og renses)  
4 små endiver  
1 ss sukker  
1 lime  
1 ingefærrot (i praksis 20-30 gram)  
1 ss honning (acacia eller annen mild lynghonning)  
50 g usaltet smør  
maldonsalt  
hvitpepper fra kvern  
1 knivspiss kajennepepper  
olje til steking

Skrell og finhakk ingefærrot. Del de rå endivene opp i 1 centimeter tynne snitt. Ha dem i en bolle og dryss sukker og salt over. Riv litt av limeskallet over, press saften fra limen og bland godt.

Smelt honning og smør i en kasserolle. Det skal være varmt, men ikke brunt. Ha i endivene. Bland godt med trespatula. La det koke på sterk varme uten at det tar farge. Vannet fra endivene skal evaporere (fordampe). Tilsett ingefæren, og smak til med salt, kajenne- og hvitpepper.

Lag små snitt i kryss på den ene overflaten av kamskjellene. Stek kamskjellene til de er gyllenbrune med litt olje på sterk varme i en teflonpanne, ca. ½ minutt på hver side. Anrett på tallerkener med endivekompott og juice fra denne. Riv litt ekstra limezest over. Salte og pepre.

### **Drikke**

Weingut Allram, Riesling Kamptal 2004