

## Oppskrifter 9.2.2008 - Klubbmøte hos Njal

### **Kamskjell og endivesalat**

4-8 kamskjell, kun muskelen  
3 store endiver  
1 bunt ruccola, rensset og vasket  
4 ss valnøttkjerner, grovhakket  
1 liten bunt gressløk, finhakket  
kjørvel  
olivenolje

#### **Vinaigrette:**

1 del god olivenolje  
3 deler balsamico di Modena  
1 del sitronsaft  
salt  
kvernet pepper

Del hvert kamskjell i tre skiver. Kutt stilken av endivene og del dem i naturlige lag. La de minste bladene være hele og kutt resten i strimler. Bland endive med ruccola og gressløk.

Visp sammen balsamico, olivenolje og sitronsaft til vinaigrette. Smak til med salt og pepper. Krydre kamskjellskivene lett med salt og pepper. Stek dem i varm stekepanne med litt olivenolje. Stek dem kun på en side i ca. 1 minutt. Ta dem ut av panna.

Bland vinaigretten inn i salaten, tilsett grovhakkede valnøtter og fordel salaten på tallerkener eller i små salatboller. Legg på varme kamskjellskiver og pynt med frisk kjørvel.

### **Drikke**

Dunnhoff Riesling 2006