

# *Opskrifter fra Petit arrangement*

## *den 8. november 2007 på Munkebo Kro*

### **Kammusling med Pastinakpuré & Chips:**

4 kammuslinger uden rogn (de friske er langt de bedste)

Salt og sukker

Olivenolie

2 store pastinakker

100 g usaltet smør

Skallen og saften af en lime

50 g ristet mandler (helst spanske – fås i specialbutikker)

Smagsneutral olie til dybstegning

Brøndkarse eller andre krydderurter til pynt.

### **Fremgangsmåde:**

Læg kammuslingerne på et rent viskestykke, drys med salt og sukker og lad dem stå køligt natten over.

Rist derefter kammuslingerne på en meget hed pande i 2 minutter på den ene side, lad dem trække i et minut og rist dem så et minut på den anden side. Giv kammuslingerne et drys salt inden servering.

Skræl pastinakkerne og skær 4 tynde skiver på langs til chips, skær resten i mindre stykker. Kog stykkerne møre og blend dem til puré med 25 g af smørret, smag til med salt og peber.

Dybsteg chipsene i olie, til de er sprøde og gyldne.

Brun resten af smørret, tilsæt limeskal og – saft, smag til med salt og peber og sigt massen.

Rist mandlerne og hak dem.

Kom limesauce i bunden af hver tallerken, anret kammuslingerne med pureen formet som et æg, drys med mandlerne, pynt med chips og brøndkarse eller krydderurter.

