



Coquilles Saint Jacques - kammuslinger i flødesauce

Denne ret laver min mor altid nytårsaften. Coquilles Saint-Jacques - alias gratinerede kammuslinger i flødesauce med champignoner - er en fransk klassiker, som du vil få meget ros for. Selvom den er nem at lave, ligner den en million og smager himmelsk.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 55 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 750 g store kammuslinger
- ½ kop tør hvidvin
- 3 skalotteløg finthakket
- 250 g champignoner i skiver
- Saft af ½ citron
- 1 spsk. frisk persille
- ½ tsk. timian
- 1 laurbærblad
- Salt og peber
- 2/3 kop fløde (evt. lidt mere, så der er tilpas med væske)
- 1 smørbold lavet af 2 spsk. smør med 1 spsk. mel
- 2/3 kop revet gruyere ost
- 4 individuelle ildfaste serveringstallerkener
- 1 stykke bagepapir
- Lidt smør

Tilbehør: Flutes

Fremgangsmåde

Hav alle ingredienser klar. Smør en kold pande. Kom hvidvin, kammuslinger, skalotteløg, champignon og alle krydderurter i panden. Tilsæt salt, peber og citronsaft.



Til denne ret anbefaler vi



Champagne Rosé Brut
Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig
Varenr. 1177836



**Champagne Carte d'Or
Empreinte Brut**
Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig
Varenr. 1177636



**Grüner Veltliner, Käferberg,
Erste Lage**
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4421336



Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445236





Klip et stykke bagepapir i en cirkel, som er lidt større end selve pandens overflade, og smør det runde stykke bagepapir. Placér den smurte side ned mod alle ingredienserne i panden. Sæt panden på stærk varme og lad væsken koge i ca. 3 min. Fjern panden fra varmen og lad den hvile i 15 min. med bagepapiret på.

Drik et glas hvidvin sammen med gæsterne imens.

Sæt ovnen til grill. Fjern kun kammuslingerne og fordel dem i serveringstallerkenerne. Varm panden i nogle minutter, til væsken er reduceret lidt. Tilføj fløden og smørbolden. Rør godt, indtil saucen bliver tykkere, og smag til. Sluk for varmen. Fordel saucen med champignoner i portionstallerkenerne oven på kammuslingerne. Kom revet ost på og gratinér i ovnen, til osten er lidt gylden.

Servér med det samme med flutes og et glas hvidvin eller mousserende vin til.

Ekstrainfo: Bagepapir over panden sørger for, at ingredienserne smørdamper jævnt uden at samle for meget kondensvand.