



Ristede kammuslinger på urtebund med Champagne-sauce

Ristede kammuslinger på urtebund med
Champagne-sauce

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 55 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 12 store kammuslinger
- 1 porre
- 1 stor gulerod
- 1 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 2 dl tør mousserende vin (resten kan nydes mens menuen forberedes)
- 1 dl fløde
- Evt. lidt Maizena
- 1 dl fiskefond eller hønsefond
- Lidt revet citronskal
- Frisk dild til pynt



Til denne ret anbefaler vi



**Champagne Carte d'Or
Empreinte Brut**

Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig

Varenr. 1177636



**Champagne Carte d'Or
Empreinte Brut**

Champagne Doyard-Mahé
Champagne, Frankrig

Varenr. 1177636



**Valdobbiadene Prosecco
Superiore Millesimato**

Val d'Oca
Veneto, Italien

Varenr. 2273836



Crémant d'Alsace Brut

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1078436



Fremgangsmåde

Start med at skære porre og gulerod i julienne (tynde strimler). Kom dem i en skål med koldt vand.

Finthakket skalotteløg og hvidløg ristes i lidt olie i en gryde. Kom 1 dl mousserende vin på og lad det koge næsten helt væk. Tilsæt så fond og fløde og lad det koge, til det tykner lidt. Blend saucen og sigt den gennem en fin sigte. Hæld den tilbage i gryden og kog den igennem. Smag til med salt og friskkværnet peber samt lidt revet citronskal. Jævn evt. saucen med lidt Maizena.



Lige inden servering tilsættes hakket dild og den sidste dl mousserende vin.

Urtejulienne blanches hurtigt i kogende, letsaltet vand i ca. 1 min.

Kammuslingerne skal steges lige inden servering. Sørg for, at de er godt aftørret, og steg dem i olie og smør ved stærk varme. En god teflon-pande er at anbefale. Steg dem ca. 1 min. på hver side, krydr med salt og friskkværnet peber. Læg dem op på et stykke køkkenrulle.

Anretning:

I en varm dyb tallerken lægges urterne i midten og kammuslingerne ovenpå. Den skummende sauce hældes rundt om, og der pyntes med lidt små dildkviste.

Tips til ekstra pynt: friteret porre-julienne.