



COOKING PASSION SINCE 1877

SPRØSTEKTE KAMSKJELL MED PARMESANRISONI



4 porsjoner

INGREDIENSER

300 g risoni
2 ss olivenolje
2 ss usaltet smør
2 fedd hvitløk, hakket
120 ml hvitvin
75 g revet parmesanost
Skall fra 2 sitroner
½ ts salt
½ ts nymalt svart pepper
12 store kamskjell

TILBEHØR

Grønnsaker, f.eks. brokkolini
Sitronbåter

TILBEREDNING

Kok risonien i 9 minutter. Når den er klar, hell av vannet, men spar omtrent 2 dl av kokevannet til senere.

Varm opp halvparten av oljen med halvparten av smøret i en stekepanne på middels varme. Tilsett hvitløk og stek i 1 minutt.

Tilsett vinen og la det boble i 3 minutter, til det er redusert til halvparten. Tilsett risoni og rør om. Tilsett parmesan og sitronskall, samt halvparten av saltet og pepperen. Rør om og skru ned til lav varme.

Kamskjellene: Varm 1 ss olje i stekepannen på høy varme. Tørk av kamskjellene med papir og krydre deretter med salt og pepper. Leg dem i oljen og stek dem i 1 minutt til de er gygne, uten å røre dem.

Snu kamskjellene og legg 1 ss smør i pannen. Stek ytterligere 1 minutt til de er gygne. Slå av varmen.

Rør i risonien og tilsett kokevannet for å få en tykk og kremet konsistens. Legg risonien i en bolle og topp med de stekte kamskjellene. Dryss over persille og server med valgfrie grønnsaker (vi har brukt dampet brokkolini) og sitronbåter.