



COOKING PASSION SINCE 1877

SPRØDSTEGTE KAMMUSLINGER MED PARMESAN-RISONI



4 portioner

INGREDIENSER

300 g risoni
2 spsk olivenolie
2 spsk usaltet smør
2 fed hvidløg, hakket
120 ml hvidvin
75 g revet parmesanost
Zesten af 2 citroner
½ tsk salt
½ tsk nymalet sort peber
12 store kammuslinger
2 spsk finthakket persille

TILBEHØR

Grøntsager, fx. broccolini
Citronbåde

TILBEREDNING

Kog risonien i 9 minutter. Når den er klar, så hæld vandet fra, men gem ca. 2 dl af vandet til senere. Varm halvdelen af olien op med halvdelen af smørret i en stegepande på middelhøj varme. Tilsæt hvidløg og steg i 1 minut.

Tilsæt vinen og lad den boble i 3 minutter, til den er reduceret til halvdelen. Tilsæt risonien og rør rundt. Tilsæt parmesan og citronzest samt halvdelen af saltet og peberet. Rør rundt igen og skru ned til lav varme.

Kammuslingerne: Varm 1 spsk olie på en stegepande på høj varme. Tør kammuslingerne i køkkenrulle og krydr derefter med salt og peber. Læg dem i olien og steg dem i 1 minut, til de er gyldne, uden at røre dem.

Vend kammuslingerne og læg 1 spsk smør på panden. Steg i yderligere 1 minut, til de er gyldne. Sluk for varmen.

Rør i risonien og tilsæt kogevandet for at få en tyk og cremet konsistens. Læg risonien i en skål med kammuslingerne øverst. Strø med persille og server med valgfri grønstager (vi har brugt dampet broccolini) og citronbåde.