



Kammusslor med rostad hasselnötssallad och lönnsirapsdressing

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En ljuvlig förrätt som passar perfekt när du vill skämma bort någon du tycker om. Rätten går bra att förbereda i god tid.

Denna förrätt passar extra bra till en glas Montrose rosévin. Du kan beställa det HÄR.



INGREDIENSER

- 12 kammusslor
- 20 skalade hasselnötter
- säsongens sallad och blandade örter
- 1 dl rapsolja
- 6 mandelpotatis
- 5 dl ankfett
- salt & peppar

Lönnsirapsdressing

0.5 dl vatten

2 dl rapsolja

1 dl lönnsirap

0.25 dl sherryvinäger

salt

vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

DRESSINGBlanda ihop alla ingredienser till dressingen. Smaka av med salt och peppar. Häll dressingen i en lufttät burk så håller den länge i kylan och kan förberedas i god tid. Innan servering vispar du bara upp dressingen.

2

POTATISSätt ugnen på 100 grader.Dela potatisen till 1 cm tjocka skivor. Placera skivorna på en plåt med bakplåtspapper. Värm upp ankfettet och häll sedan över potatisen. Täck plåten med aluminiumfolie. Sätt in potatisen i ugnen i ca 40-50 minuter. Låt potatisen ligga kvar i ankfettet.

3

PRECIS INNAN SERVERINGHetta upp en tjockbottnad stekpanna till hög värme, tillsätt rapsoljan. Lägg ned kammusslorna i stekpannan. Stek snabbt tills du har fått en jämn gyllene färg. Vänd sedan musslan och stek tills du får färg på andra sidan. Musslorna blir sega och förstörda om de steker för länge, handlar om minuter. Krydda musslorna med salt, peppar och lite citronjuice. Placera musslorna på lite hushållspapper. Tillsätt potatisen i samma stekpanna som du just stekt musslorna. Värm upp.Rosta hasselnötterna lätt i ugnen.

4

SERVERINGLägg tre skivor potatis på vare tallrik. Lägg sedan en kammussla på varje potatisskiva. Strö hasselnötterna över tallriken. Blanda salladen med lite dressing, placera sedan på tallriken. Avsluta med att hälla lite extra dressing på tallriken.Njut!