

Mama
Brown

Månedens opskrift:

Scallop Symphonie



Græskarpuré, stegt salvie og teksturen fra de smukke østershatte, går perfekt til de lynstegte kammuslinger som sammen vil være en fantastisk ledsager til boblerne i dit glas.

Du får her min opskrift på Scallop Symphonie til 2 personer:

1/2 hokkaido græskar

1 løg

2 fed hvidløg

smør

rørsukker

200 gr østershatte

300 gr kammuslinger

olivenolie · salt/peber · frisk salvie

Start med at skrælle og rense dit græskar, og rense dine svampe. Skær dit græskar i mindre tern og kog dem til de er godt møre sammen med presset hvidløg og løg, som skæres i grove tern. Stil til side - stadig i det varme vand.

På en varm pande tilsætter du et godt skvæt olivenolie, blade af salvie og østershatte til de har afgivet lidt vand, men de må ikke blive for bløde. Sæt til side i en skål. Tilsæt nu mere olie, og dine kammuslinger, som skal have 1 minut på høj varme. Tilsæt 1 spsk smør og vend dine kammuslinger, hvor du også giver dem 1 minut.

Hæld vandet fra din gryde med græskar, løg og hvidløg. Tilsæt en god klat smør og blend til puré med en stavblender direkte i gryden. Smag til med salt og peber.

Anret først din græskarpuré og fordel østershatte, kammuslinger og salvie oven på - til din indre kunstner er tilfreds. Top af med et skvæt olivenolie og masser af friskkværnet peber samt flagesalt.

Velbekomme & salut!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk