

Pannestekt kamskjell med blomkål krem og speket pølse smør

Blomkål krem;

1 st blomkål
2 fedd hvitløk
3 dl melk
120 gr. smør
Salt
Pepper

- Kutt blomkålen i små biter og kok den mør i melken sammen med hvitløken.
- Bland inn smøret og mos til pure med en stavmikser
- Smak til med salt og pepper.

Speket pølse smør.

2 dl klarnet smør
3 st grovhakket sjalottløk
150 gr. Tind speket pølse med sydlandske urter i små terninger
1 liten bunt finhakket persille
1 ts. røkt paprika pulver

- Varm opp det klarnede smøret sammen med paprikapulveret og terningene av den spekede pølsen, la det stå på medium varme i ca 15 min. Smakene vil da ha emulgert sammen.
- Ha i sjalottløken og persillen ved servering

DANDERING;

- Ha to store ss med blomkål krem i midten av tallerkenen. Smøret legges rundt kremen.
- 3 st pannestekte kamskjell legges oppå kremen.
- Retten pyntes med litt roccula og persille