

# Kammuslinger a la parma

## Mandag 9. Oktober 2017

### Ingredienser

12 store kammuslinger, evt. fra frost

6 skiver parmaskinke

50 gr. smør

2-3 fed hvidløg

3 stykker toastbrød uden skorpe

4 spsk. hakket persille

### Fremgangsmåde.

Dup kammuslingerne med et stykke køkkenrulle og læg dem i et ovnfast fad, smurt med lidt olivenolie.

Klip fedtkanten af parmaskinken og hak skinken i fine, tynde strimler.

Pil hvidløget, pres det og vend det i smørret. Kom parmaskinke, smuldret brød og hakket persille i smørret og fordel det over dine kammuslinger.

Steg kammuslingerne i ovnen i 10 min., til de er gennemstegte, og parmaskinken er sprød.

Anret kammuslingerne a la Parma i dybe tallerkener, hæld det smeltede smør henover.

Server brød til.