

# Kammuslinger asian style

## mandag 18. marts 2013

### Ingredienser

10 g smør

6 rosenkål i kvarte (ca. 100 g)

200 g shiitakesvampe i mindre stykker

1 stort fed hvidløg i tynde skiver

½ lille mild rød chilipeber i tynde strimler

25 g smør

3 spsk. sojasauce

2 spsk. friskpresset citronsaft

1 tsk. fintrevet frisk ingefær

10 g smør

12 kammuslinger (ca. 300 g)

½ tsk. groft salt

friskkværnet peber

### **Pynt**

1 dl grofthakkede friske korianderblade

### **Fremgangsmåde**

Lad smørret blive gyldent i en pande og steg rosenkål og svampe i ca. 5 min. Tilsæt hvidløg og chili og steg i yderligere ca. 1 min. Hæld grønsagerne i et fad og hold dem varme.

Lad smørret brune i panden og rør soja, citron og ingefær heri. Smag til og hæld sauce over grønsagerne.

Lad smørret blive gyldent i panden og steg muslingerne ca. 2 min. på hver side. Fordel muslingerne på grønsagerne og pynt med koriander. Server straks.

**Tip:** I stedet for shiitakesvampe kan du bruge champignon