

Kammuslinger på Bønnepuré

Friterede parmarejer med tomatdip

Mandag 28. november 2016

Ingredienser

2 forårsløg
Lidt smør
250 gr. Edamabønner
2 dl. Vand ½ Grønsagsbouillion
terning
Salt, peber
6 store kammuslinger

Parmarejer

12 store Rejer m. skal
Salt,peber
½ dl. Olie
1 æg
Pankorasp
6 skiver parmaskinke

Tomatdip

50 gr. Soltørrede tomater
1 ansjosfilet
2 spsk. Olivenolie
1½ dl. mayonaise

Fremgangsmåde

Rens forårsløg skær dem i tynde skiver og rist dem i smør i 2 min. Tilsæt de optøede bønner og lad dem simre i 5 minutter.

Hæld vand og bouillion terning ved og kog op. Blend til en grov puré og smag til med salt og peber.

Dup muslingerne tørre og vend dem i olivenolie, salt og peber.

Steg dem 2 minutter på hver side.

Anret bønnepuréen i en lille skål og læg muslingen ovenpå.

Kom evt. lidt soja på.

Parmarejer

Halen skal blive på rejerne.

Pisk ægget med peber.

Varm olien op i en lille gryde og dybsteg dem.

Kom max to i af gangen ellers bliver olien kold.

Steg dem gyldne det tager 10- 20 sekunder.

Afdryp på køkkenrulle og vikl ½ skive skinke om hver reje.

Drys med salt og server dem lune

Tomatdip

Blend de soltørrede tomater og ansjosfileten med olivenolie til en ensartet puré.

Kom det i en skål og rør med mayonaise.

Smag til med salt og peber og server dippen til rejerne.