

Kamskjell med sprøstekt choritzo og kremet ertepure

Jeg eelsker forretter! Og hvis du ikke gjør det allerede, kommer du til å eelske denne retten. Og hvis du synes det er irriterende at jeg skriver eelske så mye i dette innlegget, så har du kanskje en skikkelig blåmandag og da bør du hvertfall unne deg dette i kveld. ☐



Kos med kamskjell:

(til to personer)

2-3 kamskjell per person (jeg brukte frosne som jeg tinte et par timer først)

1 ss smør

en bit (rå) choritzopølse (evt bacon) i små biter

en liten pose frosne ertre

1 ss smør

2 ss creme fraiche

salt og pepper

evt litt sitronsaft

1. Kok ertene i 4-5 minutter og slå av vannet. Ha i smør og creme fraiche og kjør med en stavmikser. Smak til med salt,

pepper og sitronsaft. Hold varm.

2. Ha choritzo i en tørr panne og la det surre i sitt eget fett på middels varme til det blir sprøtt. La renne av på kjøkkenpapir, men spar på fettene i pannen.

3. Ha stekepannen på 70-90 prosent varme (se at det bobler litt). Tørk av kamskjell og stek maks 2 minutter på ene siden, da bør de ha fått en lysebrun farge. Snu skjellene og ha smør i pannen. Stek 1-2 minutter til, mens du øser over smøret.

4. Server med det samme og feeeeeel the love!

