

Ristede kammuslinger m/pastinak, tomat og basilikumsauce

2 stk. kammuslinger pr. person	½ dl. Hvid balsamico
Salt – sukker	1 dl. Hvidvin
2 stk. pastinak	2 dl. Hønsesfond
3 stk. tomat	½ bdt. Basilikum
Salt – peber – olie	salt – peber
Honning	2 dl. piskefløde

Læg kammuslingerne på køkkenrulle.

Drys med salt og peber.

Stilles på køl.

Lige inden serveringen steges muslingerne på en pande med lidt olie – meget varm - ca. 1 minut på hver side.

Lad dem trække i 2 min.

Skræl pastinak og skær en lang tynd skive pr. person.

Skær resterne i små firkanter.

Koges møre – hæld vandet fra.

Blancher tomaterne – fjern skind og kerner og skær kødet i firkanter.

Smages til med salt og peber – lunes i honning.

Dybsteget skiverne i olie til de er sprøde – lægges på køkkenrulle.

Kog balsamico og hvidvin ned til det halve.

Kom hønsesfond på – koges ned.

Tilsæt piskefløde.

Koges ned til det er cremet.

Pluk basilikum.

Blendes i saucen lige inden serveringen.