

## **Røgede kammuslinger m/ ærtesuppe – selleri - i sprød wontondej**

### **Kammuslinger:**

2 stk. pr. person  
Rygesavsmuld

Salt – peber  
Olie til stegning

### **Fyld:**

100 gr. frisk ost  
50 gr. parmesan  
Salt – peber – muskatnød  
2 stilke bladselleri  
50 gr. soltørret tomat  
Wontondej  
1 stk. æg  
Olie til stegning.

### **Suppe:**

1 stk. porrer  
2 stk. sk.løg  
4 fed hvidløg  
½ dl. Hvid balsamico  
Olie  
¼ bt. Salvie  
225 gr. frosne ærter  
1 l hønsefond  
salt – peber

### **Kammuslinger:**

Salt muslingerne i ca. 5 timer. Skylles og tørres. Kom rygesavsmuld i bunden af en lille bradepande. Kommes over varme. Lad det ryge.  
Kom muslingerne på en rist. Læg stanniol over.  
Lad muslingerne ryge ca. 3-4 min.  
Tages af og steges på en meget varm pande i ca. 20-30 sekunder på hver side.

### **Wontondej:**

Rør ost med revet parmesan, salt, peber og muskatnød.  
Fint hakket bladselleri og tomat vendes i osten.  
Pensel wontondejen med æg.  
Fordel fyldet – lukkes til.  
Kommes i fryseren.  
Steges i olie inden serveringen.

### **Suppe:**

Rens grøntsagerne – skæres i tern.  
Sauteres af i olie.  
Tilsæt balsamico – koges væk.  
Kom fond på – koges lidt ned.  
Tilsæt æter og salvie.  
Lad det koge op.  
Blendes og sigtes.  
Lunes inden serveringen.