



## Opskrift på stegte kammuslinger i kalvebouillon med jordkokker og trøffel

Opskriften er til 5-6 personer som forret.

### Ingredienser:

- 15-20 kammuslinger (ca. 3 pr. person)
- 5 dl lys kalvefond
- 5 dl piskefløde
- 5 store jordkokker
- 1 bundt bredbladet persille
- God koncentreret trøffelolie (eller endnu bedre: friskrevet trøffel)
- Saft fra 1 citron
- Salt & peber

Skræl jordkokkerne, og skær dem i fine ensartede tern. Vask persillen grundigt og hak den fint. Jordkokkerne skal ned i saucen og koge med 1-2 min. til de er møre lige inden servering.

Reducer kalvefonden til ca. det halve, tilsæt fløde og reducer igen til ca. det halve. Smag til med trøffelolie, citronsaft, salt og peber. Så er saucen færdig. Rør det meste af den hakkede persille i saucen lige inden du anretter.

Kammuslingerne skal steges på en glohed pande i neutral olie 1-2 min på hver side.

Anret en skefuld jordkokker i midten af en dyb (og gerne varm) tallerken sammen med lidt sauce og placer kammuslingerne oven på jordkokkerne, og krydr med lidt go' salt. Dryp en lille smule trøffelolie over, (eller pynt med friskrevet trøffel, hvis du har haft den store pengepung fremme) pynt med lidt af den finthakkede persille og server straks.