



KONGELIG HOFLEVERANDØR

**GLYNGØRE SHELLFISH**

## Gratinerede kammuslinger med ramsløgs mayonnaise

Gratineret kammuslinger

6 kammuslinger

4 ramsløgsblade

25 g Vesterhavsost

4 spsk. rasp 30 g

Smør

Ramsløgs mayonnaise

8 ramsløgsblade

1 æggeblomme

1 æg

1 tsk. dijonsennep

2 tsk. sherryeddike

2 dl smagsneutral olie

salt og peber



Gratineret kammuslinger

Sæt ovnen på grillfunktion. Læg kammuslingerne i et ovnfast fad "pas på at give dem for meget"

Skyl og tør ramsløgsbladene, og hak dem fint. Riv osten groft.

Rør ramsløgsblade, ost, rasp og smør sammen i en skål, og fordel blandingen over kammuslingerne.

Sæt fadet i ovnen i 6-8 minutter, til toppingen er smeltet og har taget farve- gylden kan være nok

Ramsløgs mayonnaise

Skyl og tør ramsløgsbladene, og blend dem sammen med æggeblomme, æg, sennep og sherryeddike i et stavblenderglas.

Sæt stavblenderen i glasset uden at tænde. Hæld olien over, start stavblenderen, og blend forsigtigt mayonnaisen sammen.

Smag til med salt, peber og evt. ekstra eddike.

Servér mayonnaisen til de gratinerede kammuslinger.