



KONGELIG HOFLEVERANDØR

GLYNGØRE SHELLFISH

Saltede kammuslinger, kærnemælksdressing og karse

4 personer

Saltede kammuslinger

16 store kammuslinger

1 ½ tsk. flormelis

1 tsk. salt

1 agurk

1 bundt radiser

1 bakke karse

Kærnemælksdressing

½ dl tykmælk

½ dl kærnemælk

2 spsk. citronsaft

1 spsk. sukker

1 spsk. olivenolie

salt og peber

Saltede kammuslinger

Skær hver kammusling igennem på tværs.

Læg kammuslingerne i et fad og drys med flormelis og salt

Vend muslingerne godt rundt (kan grilles/steges 20 sek. på hver side)

Dæk med plasticfolie, og stil i køleskabet i 2-3 timer

Skær agurken i spåner med en kartoffelskræller og radiser i skiver eller strimler

Kærnemælksdressing

Rør alle ingredienserne sammen, og smag dressingen til med salt og peber

Fordel lidt kærnemælksdressing i bunden af dybe tallerkener eller skåle

Top med kammuslinger, agurkespåner og radiser

Drys karse over