



Kamskjell med reduksjonssaus av klementiner og sicilianske supreme-appelsiner, granatepler, timian og bottarga

Categoria: Forretter **Difficoltà:** molto facile

Ingredienti per 2 serves

- 6 kamskjell
- 1 Siciliansk appelsin
- 1 granateple
- 2 timiankvister
- 3 g revet bottarga
- Olje etter behovSmakes til med salt

For redusjonssausen av klementiner

- 350 g klementin-juice
- 70 g sukker
- 20 g limejuice
- 1 g Xantangummi

Stek kamskjellene i en stekepanne på bakepapir, med olje og salt.

Klem klementinene.

Klem limen.

La juicen småkoke med sukkeret i en panne.

Legg til Xantangummien og rør sammen.

Skrell den sicilianske appelsinen, fjern alt skallet og skinnet.

Skjær opp granateplet og ta ut frøene.

Plasser klementinsausen på tallerkenen.



Plasser 3 kamskjell på sausen.

Legg til de sicilianske appelsinbitene.

Legg på granateplet og revet bottarga.

Dryss over noen timianblader til pynt.

Enjoy it's from Europe!