

# Kammuslinger i blomkålsauce

Tilberedningstid  
**45 min**

Antal personer  
**4**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**

## Ingredienser

- 1 blomkål
- 12 kammuslinger
- 2 fed hvidløg
- 2 dl. Bouillonvand (helst grøntsagsbouillon)
- 1 tsk revet muskatnød
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. peber
- Saften fra ½ citron
- Skal fra ½ citron
- 2-3 dl fløde
- 50g koldt smør

### Ramsløgsolie

- 3 håndfulde ramsløg
- 3 dl olie

## Fremgangsmåde

### Ramsløgsolie

Skyl ramsløg.

Kom ramsløg og olie i en blender og blend så kraftigt som muligt.

Hæld herefter olien igennem en sigte.

Hvis du har god tid og ønsker at skille alt vand og ramsløgpulpen fra, kan du hælde olien over i en sprøjtepose og hænge den op i 12-24 timer, herefter vil olien lægge sig øverst og vand og pulp nederst.

### Blomkålssauce

Skær blomkål i mindre buketter og skyld dem godt. Skær 12 helt finde skiver af blomkål til afpyntning.

Læg resten af blomkålen i en gryde med bouillonvand, hvidløg, citronskal, salt og peber.

Kog til blomkål er møre.

Kom de møre blomkål og væsken i en blender og blend det til der ingen klumper er tilbage.

Hæld blomkålssaucen tilbage i gryden.

Tilsæt muskatnød, citronsaft og fløde og lad det simre i 15 minutter.

Steg de 12 skiver af blomkål af i rigeligt smør, til de får en stegeskorpe. Lad dem køle af på køkkenrulle.

Monter saucen, med det kolde smør, med en stavblender lige inden du steger kammuslingerne.

Steg kammuslingerne i olie på en pande med høj varme i 45 sekunder på hver side.

Læg 3 kammuslinger i hver skål, hæl blomkålssaucen omkring kammuslingerne, pynt med de stegte skiver af blomkål og dryp med lidt ramsløgsolie.

