



KAMPASIMPUKAT SAHRAMIKASTIKKEESSA

4 ANNOSTA:

- 16 isoa kampasimpukkaa
- 1/2 rkl rkl voita
- 2 hienonnettua salottisipulia
- merisuolaa
- mustapippuria
- 150 ml KUIVAA valkoviiniä
- 250 ml kalaliemi
- 200 ml crème fraîche
- 8-10 sahramilankaa, liuotettuna



VALMISTELU:

Huuhtele kampasimpukat kylmällä vedellä ja taputtele kuivaksi. Irrota mädit simpukoista. Aseta sivuun puhtaalle liinalle. Kuumenna voi ja lisää salottisipulit. Peitä ja laita miedolle lämmölle. Hauduta, kunnes sipulit ovat kirkkaita.

Lisää kampasimpukat pannulle, kypsennä miedolla lämmöllä 1 minuutti, mausta. Lisää myös mäti ja kypsennä vielä 1 minuutti. Poista kampasimpukat ja mäti pannulta ja pidä lämpimänä.

Lisää viini salottisipulien joukkoon ja alenna lämpöä. Sekoita ja alenna lämpöä. Lisää crème fraîche ja liuotettu sahrami ja hauduta, kunnes kastike on hieman paksuuntunut. Jaa kastike neljälle lautaselle ja aseta päälle simpukat ja mäti.