

GRATINOIDUT KAMPASIMPUKAT

4 hengelle

12 kampasimpukkaa (ilman mätiä)

2 dl valkoviiniä

1 dl vettä

1/2 kalaliemikuutiota

Kuorrutuskastike:

1 dl kokoonkeitettyä lientä

1 dl kuohukermaa

2 keltuaista

sitruunamehua

1 tl Maizena

25 g voita

sahramia

suolaa, pippuria

vastaraastettua parmesaania

Sulata kampasimpukat hitaasti jääkaapissa. Mittaa vesi, valkoviini ja kalaliemikuutio pieneen kattilaan. Kuumenna kiehuvaiksi. Keitä kampasimpukoita kahdessa erässä 1 - 2 minuuttia. Nosta simpukat valumaan talouspaperin päälle. Säästä liemi.

Siivilöi liemi ja keitä sitä kokoon, kunnes jäljellä on 1 dl. Sekoita kerma, keltuaiset ja Maizena keskenään. Lisää liemeen. Kuumenna kastike hiljalleen kiehuvaiksi. Nosta pois levyltä ja lisää voi nokareina.

Mausta kastike sitruunamehulla, sahramilla, suolalla ja pippurilla.

Pane aina kolme kampasimpukkaa pieneen uuninkestävään vuokaan tai lautaselle tai kauniisiin isoihin simpukankuoriin, jos löydät niitä jostain kaupasta.

Jaa päälle kastike ja ripottele päälle vähän raastettua parmesaania. Gratinoi simpukoita 225-asteisessa uunissa, kunnes kastike saa hieman väriä.

Koristele annos halutessasi muutamalla timjaminlehdellä ja sahramilla.

PATEEKASTIKE

Sekoita yhteen

- kermaviiliä (3 osaa)

- majoneesia (4 osaa)

- tomaattipyreetä tai -ketsuppia (1 osa)

- hiukan viinietikkaa

- runsaasti silputtua ruohosipulia

- suojaa ja pippuria (tai tabascoa)