

# Paistetut kampasimpukat ja rapukastike

## Ainesosat



4 annosta



Alle 45 minuuttia



Äyriäiset

## Paistetut kampasimpukat ja rapukastike

- 4 kpl kampasimpukkaa
- 2 rkl voita
- 1 loraus oliiviöljyä
- 2 dl varsiselleriä pilkottuna
- 0.5 porkkana
- 1 salottisipuli
- 1 valkosipulinkynsi
- 0.5 fenkoli
- 2 tl paprikajauhetta
- 2 rkl tomaattipyrettä
- 1 rkl konjakkia tai brandyä
- 0.5 dl hummerifondia
- 2 dl kanalientä
- 1 ripaus sahmia



## Resepti työvaiheittain

Pieni salottisipuli, fenkoli, porkkana ja varsiselleri. Kuullota kasviksia pannulla pienessä määrässä voita. Kaada mukaan kanalientä. Mausta paprikajauheella ja valkopippurilla. Kaada mukaan rapufondia ja pieni määrä tomaattipyrettä. Laita sekaan valkosipulia ja tilkka konjakkia. Anna maustua ja siivilöi tai soseuta kastike halutessasi.

Paista kampasimpukat kuumalla pannulla. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Laita kastike pohjalle, nostele kampasimpukat päälle ja koristele.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

Sara Chafak suolasta  
sahramiin



**Reseptin luoja:**  
Sara Chafak