

Stegt kammusling- en guide til den perfekte stegning



1. Varm olie eller klaret smør på panden og læg kammuslingen med koral herpå. Hold temperaturen moderat med en god bruning



2. Tilsæt evt. en klat smør undervejs og steg videre på den anden side et kort øjeblik og krydr med salt



3. Bruningen giver en sprød knasende mundfølelse og smag



4. Kammuslingen må gerne serveres med en lidt undertilberedt kerne