

# Kammuslinger med blomkål og nori-sabayonne

Samlet tid **60 min.** 30 min. Arbejdstid 30 min. Tilberedningstid

## INGREDIENSER

### 10 Portioner

#### Couscous:

- 1 kg** blomkål, skåret i store stykker
- 200 g** mandler, blancherede og ristede
- 100 ml** olivenolie
- 1** limefrugt
- 30 g** purløg, finthakket  
Salt

#### Purløgsolie:

- 100 ml** planteolie
- 0,5 bundt** purløg, grofthakket

#### Søde kartofler:

- 1 kg** søde kartofler, skåret i både
- 50 ml** olivenolie
- 50 ml** [Kikkoman naturligt brygget sojasauce med mindre salt](#)

#### Sabayonne:

- 100 ml** [Kikkoman naturligt brygget sojasauce med mindre salt](#)
- 20 ml** [Kikkoman kryddersauce for sushiris](#)
- 10 ml** yuzusaft
- 2** ark noritang
- 4** æggeblommer
- 50 ml** planteolie

#### Derudover:

- 50 g** rødløg, skåret i fine skiver
- 25 ml** [Kikkoman kryddersauce for sushiris](#)
- 30** kammuslinger, i skiver

## FREM GANGSMÅDE

### Step 1

Hak blomkål og mandler fint i en foodprocessor. Opvarm olivenolie på en pande ved mellemhøj varme, og steg blandingen af mandler og blomkål i 3-4 minutter. Riv limeskallen fint og pres saften ud af limefrugten. Tilsæt begge dele til blomkålen og smag til med salt.

### Step 2

Mariner løget i Kikkoman krydderi til sushiris i minimum 5 minutter. Opvarm olie til 80 °C, tilsæt purløg, og blend begge dele i en foodprocessor, indtil blandingen er glat. Sigt derefter blandingen igennem en si.

### Step 3

Forvarm ovnen til 160 °C varmluft. Mariner de søde kartofler i olivenolie og Kikkoman sojasauce med mindre salt. Fordel dem på en bageplade og tilbered dem i ovnen i ca. 15 minutter.

### Step 4

Blend Kikkoman sojasauce med mindre salt, Kikkoman krydderi til sushiris, yuzusaft, nori og æggeblommer, indtil blandingen er glat. Hæld blandingen i en skål, og stil den over et vandbad. Pisk i 4-5 minutter, indtil blandingen er luftig, og dryp derefter langsomt olien i.

### Step 5

Opvarm olie på en pande eller en stegeplade, indtil den er meget varm. Læg kammuslingerne med den

**50 ml** planteolie  
Salt  
Peber

**2** pakker karse, afklippet

skårne side nedad, og brun dem i 1-2 minutter.  
Vend dem om, og tilbered i yderligere 1-2  
minutter. Smag til med en smule salt og peber.

### **Step 6**

Vend finthakket purløg i blandingen af blomkål og  
mandler.

### **Step 7**

Anret den færdige couscous af blomkål og mandler  
i midten af tallerkenen. Fordel kammuslinger og  
sød kartoffel omkring. Pynt med karse, purløgsolie  
og løg, og server retten med sabayonne.