

Parmesangratinerte blåskjell

INGREDIENSER:

Ingredienser til blåskjellene

| | |
|-------------------|------------------------------|
| 1 kg | blåskjell |
| olivenolje | |
| 50-60 gr | parmesan |
| 4-6 | stilker persille |
| 1 | sitron kuttet i båter |

Rød paprika- og parmesansmør

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| 4 | stilker persille |
| 2 | sjallotløk |
| 120 gr | smør |
| 1/2 | rød paprika i små biter |
| 2 ss | sitronjuice |
| Salt og pepper | |

FREMGANGSMÅTE:

- *Ha alle ingredienser til smøret i en foodprosessor, kjør det til det blir en fin og jevn konsistens. La det stå kjølig.*
- *Sett på stekeovnen på grillfunksjon, 230 grader. Rens blåskjellene og sorter vekk skadete skjell. Damp blåskjellene i en gryte til de har åpnet seg. Fjern det ene skjellet og legg skjellet med blåskjell på et stekebrett eller en form. Ha i litt smør i hvert skjell og parmesan på toppen. Grill de til det har fått en fin brun farge. Dekorér med litt persille, sitronbåter og server det med en gang.*