

Skattejakt i frysaeren

På nyåret fram mot lønningsdag kan det vere fint med nokre rimelege middagar. Då er tida inne for å gå på skattejakt i frysaeren!

I løpet av eit år er det utruleg kva ein fryse ned, men å få ete det, ja det er ei anna historie. Eg er ein hamster av natur, eg er langt flinkare til å lagre og fryse ned enn til å finne fram og tine opp. Så i går grov eg meg igjennom ei frysaerskuffe, og kva fann eg? Ein kilo kamskjel låg der i påvente av betre tider!

Eg hadde ein hendingsrik tur på kamskjeltråling i Barentshavet seint på åttitalet, så det tok mange år før mitt forhold til kamskjel vart normalisert. Men no har eg overttydd meg sjølv og ungane mine om at det er ein slags type fiskebollar, så no et vi frysevarianten rett som det er. Å bruke ferske kamskjel til denne retten er kanskje litt råflott. Det passar iallfall ikkje til mi januarlommebok. Er du ikkje så heldig at du har kamskjel i frysaeren, kan denne retten like gjerne lagast med scampi, reker eller laks.

Kamskjela eg fann vart tina sakte på benken, og kva gjer ein så med dei? Kamskjel er best enten rå som sushi, eller steikte. Eg steikte dei i olivenolje, og serverte dei til pasta med squash, gulrøter og balsamicoeddik.

Pasta kan kjøpast fersk i dei fleste butikkar no til dags, og det er ei smaksak (og ei økonomisk sak) kva ein vel. Fersk pasta smakar kjempegodt, men må etast i løpet av eit kvarters tid. Å varme opp att ein rest med fersk pasta er sjeldan vellukka. Tørr pasta toler betre å ligge litt, er halvparten så dyr, og er meir robust. Slik gjer du det:



Kamskjelpasta - Pærekake opp-ned

Skrevet av Gundad

tirsdag 26. februar 2008 17:13 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:38

Kamskjelpasta

125 g bandpasta per person

To gulrøter

Ein squash

salt og pepper

Olivenolje

balsamicoeddik

6-8 kamskjell per person

Skrell gulrøtene. Legg dei ned på fjøla, og skrell av tynne skiver sidelengs med potetskrellaren. Del squashen i to, og gjer det same med den. Ta dei tynne flaka og del dei med kniv på langs slik at dei får tagliatellefasong, altså lange og ½ cm breie band. Legg dei til side. Set pastavatnet på kok, og salt det godt.



Tin kamskjela, og tørk av dei. Ha på salt og pepper, og steik dei på god varme, ca. eit minutt på kvar side. Legg dei i ei form, og ringle over tre-fire skeier av ein god balsamicoeddik. La dei stå i steikeomnen på ca. 70 grader for å halde seg varme.

Ha pastaen i fosskokande vatn, fersk pasta skal koke i tre-fire minutt. Tørka pasta skal stort sett koke i 8-10 minutt, smak deg fram. Når det er eit minutt att av koketida, har du i gulrøtene. Ha i squashstrimlane nokre sekund før du heller av vatnet. Hell av, og ha pastaen i ein bolle. Ha over nokre skeier god olivenolje, og vend pastaen rundt. Server pastaen med kamskjell på toppen, og set fram olje og balsamico slik at gjestane kan ta på meir om dei vil.

Hovudretten er lett, så vi kan skeie ut med ei kake til dessert. Denne kaka er veldig rask å lage, og den kan varierast på mange måtar. Eg har lagd den med eple, ananas og med

Kamskjelpasta - Pærekake opp-ned

Skrevet av Gundad

tirsdag 26. februar 2008 17:13 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:38

rabarbra. Men i dag fann eg nokre gode, faste pærer i butikken, så i dag blir det pærekake opp-ned. Du kan også lage den med hermetiske pærer. Slik gjer du det:



Pærekake opp-ned

To store pærer
30 g margarin
3 ss brunt sukker

Deig:

2 egg
1 ½ dl sukker
2 ts bakepulver
3 dl mjøl
1 dl eplejuice
50 g smelta eller flytande margarin

Sett omnen på 175 grader. Smelt 30 g margarin i ei lita steikepanne, og ha i sukkeret. Rør det saman til sukkeret har smelta. Hell det i ei tett

Kamskjelpasta - Pærekake opp-ned

Skrevet av Gundad

tirsdag 26. februar 2008 17:13 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:38

form, i ei springform vil smøret leke ut. Eg har ei hjerteform som eg brukar til denne kaka. Del pærene i to, og fjern stilk, blomst og kjernehus. Del kvar halvpart i 5-6 båtar. Legg båtane i eit pent mønster oppi smør- og sukkerblandinga. Bruk ein pensel, og smør margarinen opp over kantane av forma og.

Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland saman mjøl og bakepulver, og vend det inn i eggedosisen, vekselvis med smøret og eplejuicen. Brukar du hermetisk ananas til denne kaka, kan du bruke safta frå boksen i staden for eplejuice. Hell røra over pærene, og steik kaka i 25 minutt midt i omnen. La den kolne før du vender den på eit fat. Server med ein klatt piska krem, ei iskule eller litt rømme rørt ut med honning og vaniljesukker. Velbekomme!

Alt godt, Gunda

[Tråden](#)