

## Aspargessalat med stegte kammuslinger og ravigottecreme.

3 stk asparges pr person  
3 stk kammuslinger pr person  
olie, vand og salt olie, salt, peber  
krydderurter  
eks brøndkarse dild Creme.  
rødbedespiner  
1 stk salatgurk  
salt  
1 dl olie  
2 spk hvid balsamico  
3/4 dl ravigotte sauce  
salt, peber, sukker

### Asparges

Rens asparges koges i vand salt og olie i ca 2 til 3 min. Tages op og lægges i koldt vand, Skæres i lange skrå stykker. Rens og pluk krydderurter, vendes i lidt olie lige inden servering.

### Kammuslinger

Kammuslinger renses, lægges på køkkenrulle så de er helt tørre, lige inden servering krydres de med salt peber og steges i olie ca 1 minut på hver side.

### Creme.

Skræl agurkerne tag kernerne ud, skæres i meget fine tern kom salt på lad det trække i ca 15 min, skylles i koldt vand og trykkes fri for vandet.

Pisk olie, hvid balsamico og ravigotte sennep sammen, smages til med salt, peber, sukker.

Vend agurkestykkerne i.

