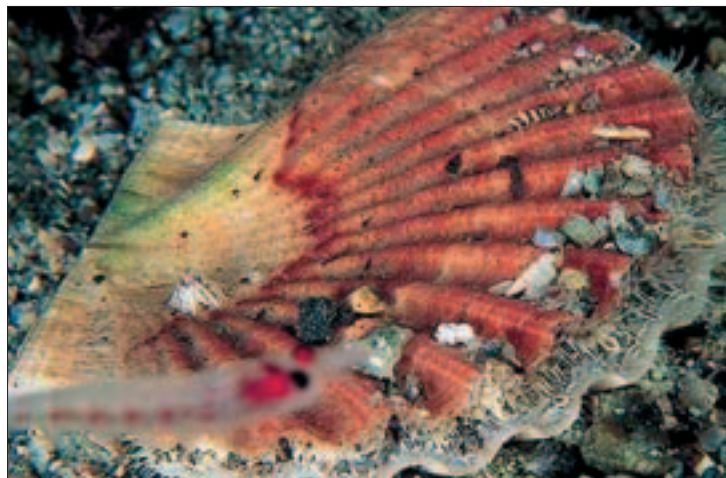




Kamskjell

En ren nytelse fra
havets spiskammer

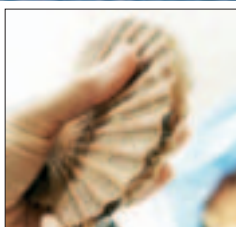
Kamskjell, en av havets aller beste delikatesser



Skatten på sandbunnen

Delikatessen kamskjell finnes fra ytre Oslofjord til Vesterålen. De finnes fra et par meters dyp og ned til flere hundre meter, men de fleste finner man på mellom 10 og 30 meter. I Norge fanges kamskjell stort sett ved dykking. I dag forskes det på å utvikle dyrking av kamskjell som en næring. Vi fisker våre kamskjell i det nordvestlige Atlanterhavet.

Det er kamskjell-sesong hele året men den har rogn bare deler av året. Kamskjellene kan bli helt opptil 17 cm i diameter. Den lever på sandbunn med det flate overskallet dekket av sand. Kamskjell er noe av det beste havet har å by på. Det er mager mat, men har likevel en svært høy andel av Omega 3 fettsyrer.



Tett på kokken

Seafood Deli gir deg et hav av muligheter.

Kamskjell kan fåes som ferske, frosne, gratinerte, frosne muskler eller i lake. De kan spises rå, lett dampet, stekt eller gratinert og serveres gjerne i sitt dekorative skall.

Nå har Seafood Deli vokst til hele 9 varianter med bl.a.

scampi, reker, calamare og kamskjell. Det er så mange muligheter for hverdags- og festmat at man kan lage hundrevis av retter med dette utvalget.

Dette er havets egen godtebutikk på sitt aller beste.

Gratinerte kamskjell (Kamskjell til 4 personer)

Hakket mikset paprika (rød, gul, grønn og evt. orange)
Strimlet selleri.

Saus til gratinering

3 dl melk
1 ss mel
1 ss smør / margarin
1 eggeplomme
revet ost (Jarlsberg / Norvegia)

Kamskjellene tilberedes i varm panne. Stekes ca. 3 min. på hver side. Smelt smør, ha i mel og spe med melk. Varmes til oppkok, tilsett 1 spiseskje revet ost og til slutt eggeplommen (må ikke koke). Smak til med salt, pepper og litt sitron. Legg kamskjellet i ildfast form eller tomt kamskjell-skall, strø over selleri og paprikamix, hell på saus og strø over litt ost. Gratineres til osten er gyllenbrun.

Kamskjell med karrisaus (Kamskjell til 4 personer)

Tynne strimler av purre, gulrot og selleri.

Karrisaus

1 ts hakket løk
1 / 2 ts karri
1 dl fiskekraft
1 dl hvitvin
1 dl fløte
100 g usaltet smør

Kamskjellene tilberedes i varm panne. Stekes ca. 3 min. på hver side. Fres løk og karri, spe med kraft, hvitvin og fløte. Kokes inn til halvparten og piskes opp med usaltet smør. Damp de strimlede grønnsakene i smør og vann. Server kamskjellene på en seng av de dampede grønnsakene, ha karrisausen over.



Grillede kamskjell med blomkålpuré og soyasaus

Husk at kamskjellene alltid må tines før steking/grilling. Her har vi laget en glatt blomkålpuré, smakssatt med salt og pepper, som seng for de grillede kamskjellene. Sjysausen er en blanding av soyasaus (2 dl), knust, fersk hvitløk /1 fedd) og saften av 1 solmoden sitron. Sausen gis et oppkok.

Kamskjell med pasta og sitronsmør

Stekte kamskjell er her anrettet på pasta tagliatelle, kokt "al dente" og iblandet finkuttet koriander. Smakssatt med salt og pepper. Smeltet smør og olje blandes i varm panne sammen med ferskrevet sitronskall og litt nykvernet sitronpepper. Pyntet med litt fersk koriander.



Finn Hugo Olsen
Finn Hugo Olsen, Fagsjef

Skap glede med kamskjell som forret, garnityr, småretter eller tapas

Nyhet!

Det finnes ingenting som er mer anvendelig enn kamskjell. Her har du bokstavelig talt et hav av muligheter til å spre glede på tallerkenen. Nye kamskjell fra Findus kommer rå og krever tilberedning - slik du selv foretrekker det.

FAKTA -73458

Kamskjell – 10/20 lbs. (0,454 kg)

EPD 1 178 060

3,0 kg (3 x 1,0 kg uglassert vekt)

Anbefalt porsjonsstørrelse:
Porsjoneres etter behov.



OBS! Kamskjellene er rå og glasserte, og krever derfor tining før varmebehandling.

Tilberedning

Stek de tinede kamskjellene med litt olje eller margarin på middels varme i 6-8 minutter.
Krydre med salt og pepper.

Ingredienser

Kamskjell (*Placoepecten magellanicus*).
Fisket i det nordvestlige Atlanterhavet.



SEAFOOD
Deli



Seafood Deli i nye innerposer med merking



200 g porsjonsposer



Med våre nye innerposer blir mengdeberegning lett, og du får orden, oversikt og spart tid: Rett fra frys til ovn eller frityr før servering!



1 kilos innerposer

Nå får du Seafood Deli i hele 9 varianter

*Vi har samlet havets beste delikatesser i vårt Findus Seafood sortiment.
Nå er edel sjømat mer enn bare festmat!*



Calamare Fritti

4 x 2 kg
Pr. krt. 8,0 kg
Findus 4629
EPD.vnr.: 114 611



Fisherman's Platter, 200 g pose

20 x 200 g
Pr. krt. 4,0 kg
Findus 4645
EPD.vnr.: 552 075



Kamskjell

Pr. krt. 3,0 kg
(3 x 1,0 kg uglassert vekt)
Findus 83496
EPD.vnr.: 1 178 060



Reker, pillede singelfryst

2 x 2 kg
Pr. krt. 4,0 kg
Findus 469329
EPD.vnr.: 422 964



Scampi Brochette, 60 g

50 x 60 g
Pr. krt. 3,0 kg
Findus 83496
EPD.vnr.: 1 105 220



Scampi Butterfly, 25 g

200 x 25 g
Pr. krt. 5,0 kg
Findus 73458
EPD.vnr.: 1 107 655



Scampi Fritti

5 x 1 kg
Pr. krt. 5,0 kg
Findus 462736
EPD.vnr.: 829 036



Scampi Fritti Provençale

5 x 1 kg
Pr. krt. 5,0 kg
Findus 462706
EPD.vnr.: 1 030 410



Scampi Naturell, 100/200 lbs.

5 x 1 kg
Pr. krt. 5,0 kg
Findus 20856
EPD.vnr.: 1 030 626



Les mer om nyhetene på www.findus.no

Sammensetningen av ingredienser i produktet kan bli endret, les derfor alltid ingredienslisten på pakningens etikett.

Ved spørsmål kontakt Findus Norge AS, Matforum Divisjon Foodservices, Postboks 423, 1373 Asker. Tlf.: 66 85 40 00. Fax.: 66 85 40 01. E-mail: findus.foodservices@no.findus.com

