**Kammussla med sötpotatisskum royale, berberis och blomkål**

**Till sötpotatisskummet:**

300 g sötpotatis

1 liter kycklingbuljong

3 dl vispgrädde

1 dl crème fraiche

1 dl vitt portvin

1 dl Noilly Prat

40 g smör

salt, cayenne, citron

Skölj, skala och skär sötpotatisen i små bitar. Koka dessa mjuka i kycklingbuljong. Mixa sötpotatis, vispgrädde och crème fraiche till en puré i matberedaren och passera sedan purén genom en finmaskig sil. Reducera vitt portvin och Noilly Prat och tillsätt till krämen. Krydda, koka upp och rör ner hyvlat smör.

**Till sötpotatisskum royale:**

2 ägg

1 äggula

600 g sötpotatiskräm

salt, cayenne

Blanda 600 g sötpotatiskräm med äggen och äggulan och häll upp i 4 stora sopptallrikar, täck med folie och ställ in i ugnen i 85 °C i ca 40 minuter så att blandningen stannar.

**Till kammusslorna:**

4 pilgrimsmusslor

2 ark filodeg

1 l olivolja

salt, färskmalen peppar, citronsaft

Strimla filodegen fint, krydda musslorna och linda in dem i degremsor. Låt torka lite och bryn dem sedan vackert gyllenbruna i het olivolja.

**Till garnityr:**

2–3 sötpotatisar, sköljda, skalade och tärnade i ca 0,5 cm stora bitar

30 g russin

20 g berberis

20 g kapris

200 g blomkål, ansad och buketterna tunt skivade

40 g smör

2 msk olivolja

2 cl rödvinsvinäger

200 ml kycklingbuljong

salt och färskmalen vitpeppar

1 msk färsk koriander, fint strimlad

Fräs sötpotatisen i olivolja, späd med rödvinsvinäger, låt koka in. Späd med kycklingbuljong, låt koka in långsamt under lock. Tillsätt russin, kapris och kryddor.

Tillsätt lite olivolja, ställ åt sidan och vänd ner berberis i den varma såsen.

Sötpotatisen får inte vara torr. Bryn blomkålen försiktigt i lite smör så att den blir fint gyllenbrun. Krydda med salt och peppar och strö koriander över.

**Uppläggning:**

Lägg sötpotatis, kammusslor och blomkål på spegeln av sötpotatisskum royale. Servera resten av sötpotatisskummet till.