

Musselsoppa



6 personer x 5

Till musselkoket

1 kg färskas blåmusslor
1,5 dl finhackad gul lök
10 st krossade vitpepparkorn
2 dl torrt vitt vin
6 dl fiskbuljong
(1 tärning/3 dl vatten)
1 knippe persiljestjälkar

1. Öppna paketen med musslor och häll ut ev. vatten i vasken. Kolla så att de stänger sig då du knackar på dem.
2. Koka upp lök, peppar, vin, fiskbuljong och persiljestjälkar till musselkoket. Lägg i musslorna och koka under lock tills alla musslor har öppnat sig, 5-6 minuter. Sila upp och spara buljongen och låt musslorna svalna.
3. Plocka ut musslorna ur skalerna. Spara några med skal till garnering (3 st/pers). Koka ihop musselbuljongen 4-5 minuter.

Till soppan

2 msk smör
3 msk vetemjöl
1,5 dl rotselleri, fint tärnad
2 st vitlöksklyftor
1 dl persilja hackad
1 msk tomatpuré
2,5 dl matlagningsgräddes
0,5 tsk salt
0,5 krm cayennepeppar

4. Skala och tärna rotsellerin och pressa vitlöken. Fräs rotselleri och vitlök ett par minuter i smör utan att det får färg. Tillsätt och låt tomatpurén fräsa med ett kort ögonblick, pudra över mjölet och blanda väl. Späd med musselbuljongen i omgångar under vispning och uppkok.
5. Låt soppan koka sakta ca 10 minuter, späd under tiden med matlagningsgrädden. Vispa runt lite då och då. Smaka av med salt och cayennepeppar. Krydda varsamt, cayennepepparns styrka framträder först efter en liten stund. Soppan ska inte vara kryddstark.

Oststänger

6. Tillsätt hackad persilja först vid serveringen så att grönskan behåller sin vackra gröna färg och ger soppan en smakmässig fräschör. Fördela musslorna i varma, djupa tallrikar. Slå i den heta soppan, lägg i några musslor med skal och servera omgående med knapriga oststänger.