



Fänkålsoppa med Pilgrimsmusslor

Recept 4 pers.

Ingredienser

3 Fänkålsstånd

3 schalottenlökar

2 msk smör

1,5 dl torrt vitt vin

2 hönsbuljongtärningar

5 dl vatten

5 dl vispgrädde

Idealmjöl

Salt o malen svartpeppar

2 msk Pernod

8-12 pilgrimsmusslor

Olivolja till stekning, Flingsalt, 1 knippa Persilja, Rapsolja, Cayennepeppar

.

Tillagning

1. Skär fänkålen i fina strimlor. Skala o finhacka schalottenlöken.
Fräs fänkålen o schalottenlöken i smöret. Tillsätt vin, buljongtärning, vatten o koka ihop i ca 10 minuter. Mixa soppan slät, tillsätt Vispgrädden och koka några minuter. Krydda med salt, svartpeppar o Pernod samt red eventuellt av soppan till lagom konsistens.
2. Stek pilgrimsmusslorna klara i olivoljan, krydda med cayennepeppar och lite flingsalt, fritera persiljan i rapsoljan

.

Servering

Lägg pilgrimsmusslorna i en djup VARM tallrik o fyll på med soppan runt om musslorna. Dekorera musslorna m persiljan. Servera genast!