

Krämig musselsoppa

4 personer

2 burkar musslor à 225 g
1 gul lök
1 vitlöksklyfta
1 msk smör
1 dl vitt vin
2 tärningar hönsbuljong
4 dl vatten
3 dl visp- eller mellangrädde
1 liten morot
2 msk bladpersilja
2 tsk maizena
salt, vitpeppar

1. Häll av spadet från musslorna i en skål, det ska användas till soppan.
2. Finhacka lök och vitlök och fräs med smör i en tjockbottnad kastrull i cirka 2 minuter utan att de tar färg. Tillsätt vin och musselspad och låt koka in i 1 minut. Tillsätt buljong, vatten och grädde och låt allt koka upp, sänk värmen och sjud i cirka 10 minuter.
3. Skala moroten och skär den i tändstickstunna stavar. Hacka persiljan. Blanda moroten (spar lite till garnering) persiljan och musslorna.
4. Red soppan med ljus maizena, smaka av med salt och peppar. Värm musselblandningen i micro så att den är varm.
5. Häll upp i varma tallrikar och lägg morots- och musselblandningen i soppan. Garnera med lite extra morot.
6. Servera med en bit bröd.