

Muslingesuppe

Ingredienser:

1.5 kg muslinger

1 løg

3 gulerødder

3 porre

2 - 3 fed hvidløg

1 fl. Hvidvin

1 ½ dl fløde

lidt citronsaft

chili

persille

evt. safran

peber, (evt. Salt)

Skyl muslingerne, skrub dem med en svamp og fjern skægget Alle Muslinger skal være lukkede. Alle åbne og ødelagte muslinger smides væk.

Snit grøntsagerne, gulerødder og porrer i stænger. Alle former for grøntsager kan bruges. (f. eks rød peber, forårsløg, fennikel eller hvad man nu har).

Rist grøntsagerne for svag varme i olien i en stor gryde uden at de tager farve. Tag grøntsagerne op af gryden igen. Hæld hvidvin i gryden og bring det til kogepunktet. Kom muslingerne i gryden og damp dem under låg i ca. 4 – 5 min, til de åbner sig.

Tag muslingerne op med en hulske. Vi plejer at si suppen gennem et viskestykke så man undgår evt. sand. Kasser de muslinger som ikke har åbnet sig.

Suppen bringes nu i kog sammen med fløden, og koges ind så den bliver lidt tykkere.

Smag suppen til med salt, peber, citron og evt. safran, pas på den ikke bliver for salt.

Tag evt. nogle af muslingerne ud af skallen (så det ikke fylder så meget)

Inden servering:

Kom grøntsagerne og muslingerne tilbage i gryden og varm suppen op igen.