

inköpslistan.se

Av: John Petersson

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Fest

MUSSELSOPPA MED FLÄSK OCH FÄNKÅL

Ingredienser

1 kg musslor *(färska)*
1 st lök, gul
2 klyftor vitlök *(skalade, krossade)*
1/2 dl olivolja
2 dl vitt vin *(torrt)*
3 dl vispgrädde
1 knippe bladpersilja
3 msk smör
100 g sidfläsk
(rimmat, skuret i stavar)
1 st fänkål *(finstrimlat)*
1/2 tsk salt *(efter smak)*
1 krm svartpeppar *(efter smak)*

Till servering

3 skivor rostbröd *(krutonger)*
1 knippe persilja

Gör så här

1. Rengör musslorna väl och släng sådana som inte stänger sig när man knackar på dem eller som är trasiga.

2. Fräs löken och vitlöken i oljan i en stor kastrull utan att de får färg. Lägg i musslorna och häll på vinet, rör om och lägg på lock. Koka tills musslorna öppnar sig, ca 5 minuter. Ta upp musslorna med hålslev och ställ åt sidan så länge.

3. Koka ihop spadet med grädden. Häll soppan i en mixer, tillsätt persiljan och 2 msk smör och kör till en slät soppa. Smaka av med salt och peppar och sila genom en finmaskig sil.

4. Stek fläsket knaprigt och låt det rinna av på hushållspapper. Hetta upp 1 msk smör och lägg i fänkålen, fräs den lätt.

5. Häll upp soppan i varma tallrikar med fläsk, musslor, fänkål och brödkrutonger. Garnera med persilja.

Receptet kommer från ”Mannerströms skaldjur (Prisma) av Leif Mannerström
Foto: Tomas Yeh