



MUSLINGESUPPE MED KRYDDERURTER OG PERNOD

DET SKAL DU BRUGE

- 2 kg blåmuslinger
- 1 løg, pillet og hakket fint
- 1 gulerod, skrubbet og skåret i tynde skiver
- 100 g knoldselleri, skåret i 1x1 cm tern
- 2 stængler bladselleri, skåret i tynde skiver
- ½ fennikel, vasket og skåret i 1x1 cm tern
- 1 porre, vasket og skåret i tynde skiver – husk, at den grønne del sagtens kan bruges
- 3 fed hvidløg
- 5 dl tør hvidvin
- 2 dl piskefløde
- Saft og skal af 1 citron
- 0,5 dl olivenolie
- Salt og peber
- 5 dl (løst pakket) blandede krydderurter: dild, sødskærm, persille, kørvel eller løvstikke
- Et stænk Pernod

DET SKAL DU GØRE

Muslinger

- Skyl muslingerne og skrub dem grundigt med en skuresvamp.
- Fjern "skægget" med fingrene. Alle muslingerne

skal være lukkede på dette tidspunkt. Er der muslinger, som er let åbne, kan du banke dem let på skallen. Hvis de lukker sig, er de levende og kan anvendes. Alle åbne og tilskadedkomne muslinger kasseres.

Suppe

- Steg grøntsagerne i olivenolie i en rummelig gryde ved middel varme i 4-5 minutter, indtil de er let møre, og løgene er transparente.
- Hæld hvidvin i gryden, bring det op til kogepunktet under låg og tilsæt så de rensede muslinger.
- Læg låg på gryden igen og damp muslingerne i 4-5 minutter, til de er åbne og tilberedte. De muslinger, der ikke har åbnet sig under dampningen kasseres.
- Hæld muslinger og grøntsager igennem en sigte og kom væsken tilbage i gryden. Tilsæt fløde og lad det koge nogle minutter, så smagen samler sig.
- Tilsæt de finthakkede grønne krydderurter og rør rundt.
- Smag suppen til med citronsaft, citronskal, salt og peber og server umiddelbart herefter, så krydderurterne forbliver smukt grønne.
- Har du lyst til at forstærke smagen let af lakrids, kan du komme et par dråber Pernod i suppen.

Servering

- Anret muslingerne i dybe tallerkner og hæld suppen henover.