

Clam Chowder - Musselsoppa

Musselvelouté - grunden

2 kg färska (blå)musslor med skal
2 st hackad gullök
4 st vitlöksklyftor, finhackade
1 liter grädde (valfri sort)
5 dl vittvin
1 msk finmalen vitpeppar
salt efter smak
3 msk fänkålsfrön

Tillbehör

6 st skalad och delad potatis
1 paket bacon (stekt och mixat till smul)
1 knippe bladpersilja
400 gram vit fisk, benfri, helst torsk, tärnad