

Päron och palsternackssoppa med pilgrimsmussla

Päron- och palsternackssoppa

- 1 palsternacka, skalad och tärnad
- 1 matsked olivolja
- 1 nypa muskonöt
- 1 tesked flingsalt och peppar
- 2 matskedar smör till stekning
- 2 schalottenlök, skalad och tunt skivad
- 1 stor purjolök, den vita delen
- 7 deciliter vatten
- 1.5 hönsbuljongtärning
- 2 päron, skalade och tärnade
- 1 lagerblad
- 1 matsked finhackad färsk timjan
- 0.5 matsked lönnsirap
- 1 deciliter vispgrädde

Till pilgrimsmusslorna

- 4 pilgrimsmusslor (antalet beroende på antal personer)
- 1 matsked olivolja för stekning
- flingsalt och nymalen svartpeppar