



SKALDJUR

Clam Chowder - Musselsoppa

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**



I USA kallas denna rätt för Clam Chowder - en musselsoppa helt enkelt!

Fun fact: En velouté är en sås eller soppa som man gör av ljusa buljonger där man inte har rostat av proteinet som man gör när man t ex ska göra en köttbuljong/fond.



INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

1

Det bra om du läser igenom receptet innan du börjar så får du en bild av hur du ska gå till väga genom receptet.

I restaurangkök gör vi alltid mise an place innan vi sätter igång och lagar mat. Det vill säga vi förbereder alla råvaror så att vi enkelt kan fokusera på matlagningen.

2

Musselvelouté

I en stor kastrull fräser du lök och vitlök mjuk och glansig. Tillsätt fänkålsfrön, vitpeppar och salt.

Tillsätt sedan musslorna (tvättade och rengjorda från smuts) och blanda tillsammans med lökgrunden.

Gå i med vitt vin och grädde. Koka upp och lyft sedan ur musslorna så att de inte blir överkokta och sega. Plocka bort musslornas skal om du vill. Det gjorde jag och det blir enklare att bara sleva i sig.

3

Fortsätt sedan koka ihop grunden i ca 10 minuter på medelhög värme. Nu kan du reda soppan om du vill ha en fastare konsistens. Jag brukar använda maizena både hemma och på jobbet för att det är glutenfritt och då slipper man tänka på om någon är allergisk mot gluten.

4

Koka potatis. Skiva potatisen i tillräckligt stora bitar så den inte faller isär i grytan.

Om du inte redan tärnat fisken, gör det nu medan musselveloutén sjuder på spisen.

Fun fact: En velouté är en sås eller soppa som man gör av ljusa buljonger där man inte har rostat proteinet som man gör när man ska göra en köttbuljong/fond.

5

Skär upp baconet i små bitar och stek knapriga. Låt kallna något och om du har en matberedare med kniv så mixa baconet till ett knaprigt smul. Går att hoppa över momentet.

6

Börja sedan tänka på att tillsätta fiskbitarna i musselsoppan och tillaga fisken i soppan i ca 3 minuter. Man behöver inte ha i fiskfond då fisken i sig släpper massa smak under tillagningen.

Koka inte fisken för länge för då blir fisken torr och gummiaktig. Den går klart i soppan även om du stänger av spisen. Tillsätt den skivade potatisen i soppan tillsammans med musslorna och värm i någon minut.

7

Servera soppan i en djup tallrik. Strösla över baconet och finhackad persilja samt någon stråle med olivolja.