



Jordärtskockssoppa med timjan och halstrad pilgrimsmussla

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **30 min** Portioner: **3**



Jordärtskocka är en extremt lättodlad planta. Men allra godast är den nog så här? serverad i min soppa smaksatt med timjan och i sällskap av 1-2 halstrade pilgrimsmusslor.

Jordärtskocka är en extremt lättodlat, till och med så lättodlad att man kan undra varför inte alla odlar den! Dessutom är den underbart god i en pure?, eller lättkokt och serverad som vilken rotfrukt som helst till en köttbit med rödvinssa?.



INGREDIENSER

500 gram jordärtskockor
2 stycken potatisar
1 matsked schallotenlök
1 deciliter vitt vin
8 deciliter vatten
1 1/2 stycken tärning höns- eller grönsaksbuljong

1 1/2 deciliter vispgrädde
2 stycken kvistar repad färsk timjan
salt och nymalen svartpeppar

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

2 matskedar olivolja till pannan
4-8 stycken pilgrimsmusslor

TILL GARNERING

några blad färsk timjan

GÖR SÅ HÄR

1

Skala jorda?rtskockorna och potatisen. Ska?r i bitar. Skala och hacka schalottenlo?ken. Hetta upp smo?ret i en gryta och tillsa?tt gro?nsakerna. Ro?r om och fra?s i 1 minut. Ha?ll pa? vinet och la?t allt koka ihop i 1 minut. Tillsa?tt vattnet och smula ner buljongta?rningarna. Ro?r om och koka upp.

2

La?t sjuda i ca 15 minuter eller tills skockor och potatis mjuknat helt. Mixa soppan sla?t. Ro?r ner gra?dden och smaka av med repad fa?rsk timjan, salt och nymalen svartpeppar.

3

Hetta upp oljan i en stek- eller grillpanna. Halstra eller grilla pilgrimsmusslorna i 1?2 minuter pa? varje sida. De ska ha en lite ra? ka?rna i mitten.

4

La?gg ner 1?2 musslor i varje soppa eller servera dem bredvid pa? en liten assiett. Garnera med timjan och njut!