



SKALDJUR

Morbergs Clam Chowder

Kock: **Per Morberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**



En lyxig rätt som är väldigt billig att tillaga. Musselsoppa!



INGREDIENSER

0.5 st fänkål
2 st vitlöksklyftor
1 st stång blekselleri
2 st morötter
1 kg blåmusslor
6 st potatisar
5 dl vispgrädde
0.5 tsk salt
0.5 tsk nymalen vitpeppar
1 msk olivolja
1 msk hackad färsk persilja
2 dl vitt vin
2 st gula lökar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tvätta musslorna noggrant och ta bort skägget. Kolla noga så att inga musslor är trasiga eller öppna. Endast levande musslor ska användas. Knacka lite lätt på skalet så stängs de som är friska. Öppnade musslor slängs.
- 2** Skala och hacka lök och vitlök. Skala och hacka morötterna, fänkål samt blekselleri fint.
- 3** Häll oljan i en stor gryta och fräs upp lök, morötter, blekselleri och fänkålen.
- 4** Tillsätt nu det vita vinet och vispgrädden och låt det koka ihop.
- 5** Koka på hög värme och lägg sedan i de tvättade musslorna och låt koka upp. Rör runt försiktigt och ha i lite mer vitt vin.
- 6** Sila över vätskan i en ny kastrull och sortera ur musslorna och lägg dem åt sidan.
- 7** Skala potatisen och skär dem i bitar. Koka potatisbitarna i kastrullen med vätskan tills de har blivit mjuka.
- 8** Smaka av med salt och peppar.
- 9** Fördela nu upp musslorna i djupa tallrikar. Ta ur ungefär hälften av musslorna från skalet och lägg i tallrikarna. Behåll resten med skal.
- 10** Häll såsen med potatisen över musslorna, garnera med lite persilja som hackats fint. Servera!