



SKALDJUR

Ostronsoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Min variant på en soppa deluxe!

Det ska vara ostron av bästa kvalitet och såklart riktig Champagne.



INGREDIENSER

Soppa

3 stycken schalottenlökar
5 stjälk persilja
2 msk smör
2 dl champagne
3 dl fiskbuljong
5 dl vispgrädde
12 st ostron

Till garnering

10 stjälk gräslök

Serveras med

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala, hacka och fräs schalottenlöken mjuk i smör i en kastrull tillsammans med persiljestjälkarna. Tillsätt champagne och fiskbuljong. Koka upp och rör ner grädden. Koka återigen upp och rör om då och då. Sänk värmen, låt soppan sjuda tills den reducerats till önskad konsistens och sila sedan av den. Håll soppan varm.
- 2** Öppna ostronen och försök samtidigt få ner vätskan från ostronen i soppan. Lägg hälften av ostronen i soppan, mixa soppan slät och skummig och smaka av med salt och peppar. Lägg resten av ostronen i varma, djupa tallrikar och häll genast den varma soppan över. Garnera med gräslök och servera gärna med några citronklyftor på sidan av tallriken.