

Opskrift på Cremet muslinge suppe. 10 cov.

10 stk. nye gulerødder.

10 stk. forårsløg.

3 rødløg.

1 -2 tsk hvidløgs pure.

Lidt olivenolie.

Frisk timian – muskat nød – laurbær - evt. safran efter ønske

En klat smør.

2 kg slags muslinger (hjerte og blå) GODT RENSET.

hvidvin. 2 dl.

fiske fond. 1 l.

piskefløde. 1l.

Sauter de skåret urter i smør, olie og hvidløg. Indkog med hvidvin og tilsæt muslingerne. Krydder med salt og peber. Når muslingerne er kogt færdig , anrettes de i skåle og stilles til side med et stykke over.

Indkog nu lagen med fiskefond og piskefløde til en passende smag og konsistens og husk at smage til.

Server med gratineret hvidløgsbrød og en lun blåmusling soufflé.

Blåmusling soufflé 10 cov.

500 g. filet af sej el. torsk.

200 g. kogte og pillede blåmuslinger.

2 stk. æg.

2-3 dl. Piskefløde

salt og frisk peber.

Reven muskatnød.

Fileten renses og grofthakkes, køres sejt på en robot med salt,peber og muskatnød. Tilsættes æggeblommerne og piskefløden lidt efter lidt. Farsen skal have en fast konsistens, men dog blød. Det vendes sammen med blåmuslingerne.

Æggehviderne stiftpisket og vendes forsigtigt sammen og hældes på små forme. Bages ved 180 grader i vandbad i 14 min