

Blåmusselsoppa

Ingredienser för 4 personer

- 1 nät blåmusslor, färska
- 0,5 liter torrt vitt vin
- 0,5 liter vatten
- 3 st chalottenlökar, finskurna
- 3 klyftor vitlök finskurna
- 2 dl vispgrädde
- 1 knivsudd cayennepeppar

Gör så här

1. Borsta musslorna och släng de döda.
2. Koka upp vatten och vin i en stor gryta. Lägg i musslorna och låt koka upp. Skaka om ibland så att alla musslorna blir kokta. Det tar ett par minuter.
3. Häll av spadet i en bunke. Sila försiktigt över spadet i en annan bunke så att ingen sand kommer med. Tag ur musslorna ur skalen.
4. Fräs löken och vitlöken i lite smör i soppskallan utan att låta det ta färg. Slå i spadet och koka ihop till ungefär 2 tredjedelar. Slå i grädden och koka i ytterligare fem minuter.
5. Lägg i musslorna och smaka av med cayennepeppar och salt om det behövs.
6. Strö på lite persilja och servera.

