

Muslingesuppe med fyld

www.madforsjov.dk

INGREDIENSER KOGNINGAF MUSLINGER

1 kg blåmuslinger — 1 lille hakket løg — 1 dl balsamico eddike --4 dl hvidvin — 1 stilk persille

FREMGANGSMÅDE

Skrub muslingerne og skyld dem i flere hold vand. Kasser alle åbne muslinger, som ikke lukke sig, når de bankes let mod bordet. Damp hakket løg og balsamico eddike i en stor gryde, til væden er næsten forsvunden. Tilsæt hvidvin og persille. Hæld muslingerne i den kogende væde, og kog ca. 5 min. under låg, til muslingerne er åbne. Kasser alle lukkede muslinger. Tag 3 muslinger fra pr. person til pynt og fjern resten af muslingerne fra skallerne.

INGREDIENSER SUPPEN

ca. 1 l. fiskebouillon — 1-2 tsk. Karry — 2 ½ dl piskefløde —450 g torskfilet —200 g rejer — havsalt — peber —2 spsk. hakket persille,

FREMGANGSMÅDE

Si væden fra muslingerne over i en gryde. Tilsæt fiskebouillon, karry og piskefløde. Skær torskfileterne i mundrette stykker og kom dem i suppen. Bring den til kogepunktet. Tilsæt rejer og muslinger, og smag til med salt og peber. Fordel i 6 skåle. Pynt med de resterende muslinger og drys med persille.