

Brøndkarse / kørvel suppe med saute af kammuslinger, kantareller og kartoffelchips

Suppe

2 stk bagekartofler

1 stk persillerod

1 stk løg

3 fed hvidløg

3 spk olie

2 spk hvid balsamico

7 dl hønsefond

3 dl piskefløde

1 stor bt kørvel / brøndkarse

salt peber

2 stk kammuslinger pr person

300 gr kantareller

olie salt peber

1 stk bagekartoffel

olie groft salt

Skræl kartofler, persillerod, løg og hvidløg, skæres i små tern sautes af i olie uden at brune, tilsæt balsamico og hønsefond, koges møre tilsæt piskefløde koges op og blendes til den er glat og sigtes, hvis suppen virker tyk tilsættes fond

Rens og skyl brøndkarse / kørvel og afdryppes.

Inden servering, koges suppen op og blendes med brøndkarse/kørvel smages til med salt og peber.

Rens kammuslinger og tørres i køkkenrulle, skæres i tykke skiver. 3 skiver pr stk.

Børst kantareller og plukkes

Svits kammuslinger af i olie krydderes med salt og peber.

Svits kantareller af i olie ved hård varme, krydderes med salt og peber, vendes sammen med kammuslinger hæld evt væde fra.

Lunes inden servering i ovn ved 150g i ca 3-4 min.

Skræl kartofler, skæres igennem på langs og skæres i meget tynde skiver.

Varm olien op fritter skiverne i olien lidt af gangen til de er gyldne, kommes op på køkkenrulle, drysses med groft salt.