

## Jordkokkesuppe m/ sprød pastinak, kammuslinger

### Suppe

500 g jordkokker  
2 stk løg  
2 stk æbler  
3 fed hvidløg  
rester fra pastinak  
1/2 dl æble eddike  
6 dl hvidvin  
6 dl hønsboullion  
1 dl vand  
1 1/2 dl piskefløde  
2 spk karry  
olie, salt og peber

Sprød pastinak  
Sprød pastinak  
2- 3 stk pastinak  
olie  
2 stk kammuslinger pr person  
salt, peber og sukker  
olie til stegning

Skræl pastinak og skær lange tynde skiver på langs til chips 2 stk pr person, skær resten i tern bruges til suppen.

Dybstege chipsene i olie til de er sprøde og lysebrune, kun m ad gangen lægges på køkkenrulle indtil brug.

### Suppen

Rør karry op i piskefløden sættes på køl, skal trække i en time, piskes til det er cremeagtigt.

Skræl jordkokkerne, pil løg og hvidløg og det skæres i tern.

Skræl æbler og fjern kernehusene og skær dem i tern.

Grønsagerne sautes af i olie under svag varme, kom æbleeddike på og lad eddiken koge væk.

Kom hvidvin, vand og boullion på og lad suppen simre til grønsagerne er møre, blend suppen, sigtes og koges lidt ned.

Ved servering varm suppen op og pisk karrycremen i smages til med salt og peber.

### Kammuslinger

Læg kammuslingerne på køkkenrulle krydderes med salt, peber og sukker stilles på køl.

Ved servering rist dem af på en meget varm pande i lidt olie, tages af varmen og lad dem trække et par minutter.

Tang til pynt