



MIDDAGSTIPS

Kremet blåskjellsuppe (4 personer)

Kremet blåskjellsuppe, 4 personer.

2 kg blåskjell
4 stk banansjalottløker
4 stk hvitløkfedd
1/2 dl rapsolje
4 dl tørt hvitt vin/alternativt 4 dl weissbier
1 liten bunt blad/kruspersille, vasket og grovkuttet
2/5 potte timian, blader
5 dl røroskremfløte
Saften av 1/2 sitron
(salt) og pepper

Fremgangsmåte:

Vask blåskjell godt (kast de skjell som er knuste/alternativt ikke lukker seg. Skrell løk og hvitløk og kutt dem fint. Plukk persilleblader. Kutt stilkene fint. Fres løk, persillestilker og hvitløk i en passe stor kasserolle, til det blir blankt. Tilsett blåskjell og hvitt vin. Dekk til med lokk og la koke opp. Se til at alle blåskjellene har åpnet seg. Sil over vesken i en annen kasserolle og reduser sammen med kremfløte til det gjenstår ca. 8 dl blåskjellsuppe. Smak til med (salt), nykvernet sortpepper og sitronsaft.

Bland blåskjell med persille og timianblader. Hell over den varme blåskjellsuppen og server, sammen med landbrød/alternativt bagett og aioli.

Prøv gjerne denne oppskriften med weissbier i stedet for hvitvin 😊