

MUSSELBARENS MUSSELSOPPA på MUSSELFOND



TILLAGNING

Tidsåtgång c:a 30 minuter

Hacka lök, morot och vitlök. Hetta upp en stor kastrull och fräs lök, morot och vitlök i cirka 3min eller tills dom börjar få lite färg. Tillsätt vinet och fiskfonden, koka i cirka 5 min. Tillsätt grädden och koka på svag värme i cirka 10 min eller tills soppan har fått en fin konsistens. Smaka av med lite salt och peppar.

Lägg i musselköttet och servera med hackad persilja.

PS. Har du ingen musselfond kan du använda fiskfond

Recept: David Bark, Musselbaren 2022

INGREDIENSER

4 personer

- 300 g musselkött
- 6 dl grädd
- 6 dl utspädd fiskfond
- 2 dl vitt vin
- 2 st gul lök
- 2 st morot
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 knippe persilja
- Salt
- Peppar

