

Blåmuslinge suppe med ristede flutes og artiskokcreme.

2 kg friske blåmuslinger

3 porrer

3 springløg

2 gls. artiskokker i olie

Ramsløg efter behov

½ liter piskefløde

Pillede rejer – gerne friske

Gulerødder

3-4 løg

2 flutes

2 citroner

1 dusk persille

1 grønsags bouillonterning

1-2 fed hvidløg



først renser du dine blåmuslinger grundigt, - muslinger med skade eller som ikke lukker, skal smides ud.

Kom 2 finthakkede løg og hvidløg i en gryde med smeltet smør, og klar dem af, så de bliver glasklare. Tilsæt hvidvin og læg blåmuslingerne i gryden og sæt den på højt blus, - dette dampes i 3-4 minutter, så alle blåmuslingerne har åbnet sig (ryst gerne gryden)

- kom skrællede og snittede gulerødder +de fint snittede porrer i en anden gryde, samt en bouillonterning.

Dette koges op, så der stadig er spændstighed i grønsagerne- og disse stadig er sprøde

varm ”suppen” op og kom muslingerne i ,- læg låg på og lad dem stå og dampe i ca. 5 minutter eller til de åbner sig. rens muslingerne og fjern skallerne – muslingerne lægges i en skål til senere brug.

Hæld de 2 glas artiskokhjerter i olie ud i en blender, sammen med en æggeblomme, og 2-3 ramsløgblade. Blend massen til den bliver cremet og smag til med salt og peber- stil cremen på køl.

Nu skal suppen laves. Det der blev tilbage i gryden efter at muslingerne blev taget op, tilsættes ½ liter piskefløde, samt resterne fra de grønsager som er tilbage i den anden gryde (porrer og gulerødder) Kog suppen op tilsæt lidt Maizena til at jævne suppen lidt, smag til med salt og peber, og kom muslingerne +de pillede rejer i, og smag til med salt og peber. Kom evt. som en lille smagsforstærker lidt fersk laks i tern i suppen , og lad dem blive varmet igennem. De skal ikke op og koge

Server retten i små portionsanrettede skåle og pynt evt med en muslingeskal og persille drysset med rund hånd.Varm flütet op i ovnen og smør et lag artiskokcreme på – tag så en skefuld af suppen og – voila- en himmerigsmundfuld med både smag, og kraft- og en pryd for øjet

Velbekomme- Helge , Einar og Jan