

BLÅSKJELLSUPPE

Supper er i vinden som aldri før, og her har du en som garantert vil falle i smak!

Skrubb blåskjellene og kontrollér at alle skjellene er lukket. Kast tvilsomme skjell.

Svisj grønnsakene i olje, tilsett vin, vann, buljongterning og blåskjell, legg på lokk og kok blåskjellene til de åpner seg, ca. 4 minutter. Ta opp skjellene med hullsleiv og rens ut skjellmaten.

Mos grønnsakene i kraften med en stavmikser. Kok opp kraften med kremfløte og smak til med pepper og salt.

Legg blåskjellene i suppen.

Servéres med godt brød og et dryss grønt på toppen.

Allergener: Skalldyr, laktose/melk, fisk, selleri

INGREDIENSER

Til 4 porsjoner:

1 kg blåskjell

100 g Norrek gulrot duo julienne EPD: 2788875

50 g Norrek selleri, ternet EPD: 919290

40 g Sjalottløk, hakket

30 g Norrek hvitløk, hakket EPD: 4798096

20 g Norrek chili rød, hakket EPD: 4798088

2 dl hvitvin, tørr

3 dl vann

1 terning fiskebuljong

2 dl kremfløte

salt