



Blåmusselsoppa med rotselleri- och saffranscrème

Ingredienser 8 personer

1 kg	blåmusslor
1 st	morot
1 st	lök, gul
4 st	vitlösklyftor
1 st	fänkål, (ca 350 g)
1 msk	olivolja
10 st	timjan, kvistar
4 dl	vitt vin, torrt
4 dl	mellangrädde
1 tsk	salt

Rotselleri- och saffranscrème:

300 g	rotselleri
1 st	gul lök
2 st	vitlök, klyftor
1 dl	grädde, mellan
1 dl	mjök
0,5 g	saffran
	lite salt

Tillagning: Blåmusselsoppa med rotselleri- och saffranscrème

Smakrik, len och vansinnigt god. Kan förberedas två dagar innan.

1. Skölj musslorna under rinnande vatten. Släng bort dem som inte är slutna eller är trasiga. Skala och grovhacka morot, lök och vitlök. Ansa och tärna fänkålen. Fräs grönsakerna i olja ca 2 min. Tillsätt musslor och timjan och fräs ytterligare 1 minut.
2. Häll på vinet och sätt på ett lock. Låt koka tills musslorna öppnat sig, ca 5 min. Släng bort dem som inte öppnat sig.
3. Sila av och spara buljongen. Låt musslor och grönsaker svalna.
4. Koka upp musselbuljong med grädde. Smaka av med salt.
5. Skala och grovhacka selleri, lök och vitlök. Lägg grönsakerna i en kastrull och tillsätt grädde, mjölk och saffran. Låt koka under lock ca 15 min tills sellerin är mjuk.
6. Mixa slätt i matberedare eller med mixerstav och smaka av med salt.
7. Värm musslor och grönsaker i soppan. Lägg sellericrèmen i glas eller koppar och fördela musselsoppa, musslor och grönsaker över.