



## Clam chowder på Fridas vis

Ingredienser 10 - 12 personer

---

1 kg	blåmusslor, färska
3 st	vitlösklyftor
0,5 st	fänkål, (ca 150g)
2 msk	olivolja
2 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
3 dl	veteöl, t ex Paulaner Weissbier Kristall (1530)

### Garnering:

---

0,5 dl	persilja eller gräslök, hackad
1 st	citron, i klyftor
25 g	mangoldskott

### Chowder (musselsoppa):

---

1 st	vitlösklyfta
2 st	schalottenlökar
0,5 st	fänkål, (150 g)
2 st	palsternackor, (200 g)
0,5 st	rotselleri, (300 g)
1 msk	olivolja
	buljongen från musselkoket
1,5 dl	vispgrädde
2 dl	mjök, (3 %)
2 tsk	vitvinsvinäger

## Tillagning: Clam chowder på Fridas vis

---

Idén att bräsera blåmusslorna i veteöl fick Frida när hon drack öl till musslor och kände den goda kombinationen av smaker. Buljongen sparas till soppan.

1. Rensa blåmusslorna noggrant under rinnande kallt vatten. Ta bort skägget och kasta de musslor som är trasiga eller som inte sluter sig vid en lätt knackning.
2. Skala och hacka vitlöken. Ansa och tärna fänkålen. Fräs i olivolja i en gryta ca 3 min.
3. Tillsätt musslorna. Salta, peppra och håll över ölen. Låt puttra under lock tills de öppnar sig, ca 5 min. Kasta de musslor som inte öppnat sig.
4. Häll av buljongen och spara den till soppan. Lägg upp musslorna på ett fat tillsammans med några citronklyftor. Strö över hackad persilja eller gräslök. Garnera med mangoldskott.
5. Skala och finhacka vitlök och schalottenlök. Ansa och skär fänkålen i bitar. Skala och tärna palsternacka och rotselleri. Fräs i olivolja i grytan ca 5 min.
6. Häll på musselbuljongen och koka grönsakerna mjuka under lock ca 10 min.
7. Tillsätt grädden och mixa soppan slät med mixerstav. Sila den i en finmaskig sil. Tillsätt mjölken. Smaka av med vitvinsvinäger.
8. Koka upp soppan vid servering. Servera gärna ur termos.