



Muslingesuppe med urter og karry

Muslingesuppe med urter og karry passer fint til en eksotiske gewurztraminer eller gerne til en Riesling med en anelse restsødme.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 45 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

Dampning af muslingerne:

- 1 kg friske blåmuslinger
- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 1 stilk bladselleri
- 3-4 dildstilke
- 2 dl hvidvin
- 2 dl vand eller fiskefond

Fyld og suppe:

- 2 stilke bladselleri
- 1 løg
- ½ rød peberfrugt
- 1 tsk. karry eller grøn karrypasta
- 1 spsk. revet citronskal
- 4 dl muslingesuppe fra dampningen
- 2 dl piskefløde
- Friskhakket dild

Fremgangsmåde

Muslingerne:

Skyl muslingerne og fjern "skægget", kassér evt. åbne muslinger. Rengør løg og urter og snit dem groft. Svits urterne i lidt olie i en stor gryde. Kom muslingerne ved og hæld hvidvin og væde ved. Læg låg på og damp muslingerne i ca. 8-10 min. Tag muslingerne op og pil dem ud af skallerne. Gem 12 pæne skaller til anretning. Si suppen fra dampningen gennem en fin sigte og kassér urterne.



Til denne ret anbefaler vi



Gewurztraminer Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1488336



Riesling J.R. Feinherb

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4262136





Suppen:

Rengør og snit løg og urter fint. Svits dem i lidt olie i en gryde. Kom karry og citronskal på og svits det let. Hæld muslingefonden over og kog igennem. Hæld fløde ved og kog igen. Jævn evt. med lidt Maizena og smag til med salt og friskkværnet peber. Lige inden servering tilsættes friskhakket dild.

Anretning i varme, dybe tallerkner. Varm de dampede muslinger i lidt hvidvin i en gryde. Læg 3 muslingeskaller i hver tallerken og kom en musling i hver og fordel de andre muslinger i tallerknerne. Fordel den varme suppe i tallerknerne og pynt evt. med et par dildkviste. Server straks med godt brød til.