



Ångkokta blåmusslor

4 personer

1 kg blåmusslor

4 dl vatten

1) Skrubba och skölj musslorna väl och dra försiktigt bort "skägget" som sticker ut mellan skalen. Släng alla musslor som är trasiga eller som inte sluter sig när du knackar dem försiktigt i diskbänken. Koka upp vattnet och lägg i musslorna. Koka ca. 5 minuter under lock, tills musslorna har öppnat sig. Håll av och spara kokvattnet.

Släng musslor som inte öppnat sig. Låt musslorna ligga kvar i kastrullen tills vidare.

Jordärtskockssoppa

4 personer

600 g jordärtskockor

1 gul lök

1 liten purjolök

1 vitlöksklyfta

1 msk smör + 1 msk olivolja

musselpad + 5 dl grönsaksbuljong

1 dl vitt vin

1 dl grädde

1 msk balsamvinäger

havssalt och vitpeppar

färsk timjan

1) Skala jordärtskockorna och skär dem i mindre bitar. För att undvika att de blir bruna kan du lägga dem i vatten med lite citronjuice eller vinäger. Skala och hacka lök, purjolök och vitlök. Fräs jordärtskockorna och löksorterna i smör/olivolja i en rymlig kastrull ca 5-7 minuter utan att det tar färg.

2) Tillsätt musselpad, grönsaksbuljong och vin och låt koka under lock 10 minuter. Tillsätt grädde och koka ytterligare 5 minuter.

3) Mixa soppan och smaka av med balsamvinäger, salt och vitpeppar.

Servera med musslor och färsk timjan.