

Suppe med muslinger a la Panama

4 personer

Ingredienser:

Fond:

Bladselleri

Porrer

Gulerødder

Evt. kogte rejer eller
fiskestykker (torsk eller anden
hvid fisk)

Og eller hvad fantasien kan fostre af ideer med blandinger af andre
grøntsager , lidt hvidvin etc.



Sådan gør du:

De snittede grøntsager svitses i smør så de bliver bløde og kogte men ikke brunede. Tilsætter derefter lidt piskefløde og lidt mælk, således at der kommer en ret tynd suppe frem med tilstrækkeligt væde til at der er suppe med visk til alle.

Suppen tilsættes en fiskebouillon blok og smages til med salt og peber. Derefter smides de frosne muslinger ned i gryden, der står på mellemvarme og tør muslingerne, der derved åbnes langsomt. Når muslingerne er åbne og varme, så tag gryden af varmen. Bliver de overvarmet svinder de ind og bliver lidt mere seje.

Muslingerne tages op sammen med suppe og visk med en stor suppe ske.