



Päron och palsternackssoppa med pilgrimsmussla

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Denna rätt är en perfekt förrätt om du vill imponera men ändå göra något enkelt och supergott.

Du kan förbereda soppan ett par dagar i förväg om du vill och sedan bara steka pilgrimsmusslorna precis innan servering. Det här receptet räcker till 4-6 förrättspportioner, beräkna antalet pilgrimsmusslor beroende på hur många ni är.



INGREDIENSER

Päron- och palsternackssoppa

- 1 palsternacka, skalad och tärnad
- 1 matsked olivolja
- 1 nypa muskonöt
- 1 tesked flingsalt och peppar
- 2 matskedar smör till stekning
- 2 schalottenlök, skalad och tunt skivad
- 1 stor purjolök, den vita delen
- 7 deciliter vatten
- 1.5 hönsbuljongtärning
- 2 päron, skalade och tärnade
- 1 lagerblad
- 1 matsked finhackad färsk timjan
- 0.5 matsked lönnsirap
- 1 deciliter vispgrädde

Till pilgrimsmusslorna

- 4 pilgrimsmusslor (antalet beroende på antal personer)
- 1 matsked olivolja för stekning
- flingsalt och nymalen svartpeppar



GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 200 grader. Sprid ut palsternackstärningarna på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja, krydda med muskot och salt och peppar. Roasta i 20 minuter.
- 2** I en stor kastrull, smält smör på medelhög värme. Tillsätt purjolök och schalottenlök och stek under omrörning i 1 minut. Sänk värmen till medium-låg, täck och rör om då och då under 4 minuter.
- 3** Tillsätt vatten och buljongtärningar, rostad palsternacka, tärnade päron, lagerblad, timjan och lönnsirap. Blanda väl. Koka upp, sedan minska värmen och låt sjuda utan lock i 30 minuter. Ta bort kastrullen från värmen och ta bort lagerbladet.
Använd en handmixer och mixa soppan tills den är helt slät. Tillsätt grädde och smaka av, tillsätt mer kryddor om det behövs. Håll soppan varm på lägsta värme medan du förbereder pilgrimsmusslorna.
- 4** Hetta upp olivolja i en panna på hög värme. Torka pilgrimsmusslorna noga med några pappershanddukar. Strö över med havssalt och svartpeppar. När pannan är het, lägg i musslorna och bryn ca 1-2 minuter per sida (flytta inte på musslorna, bara när du ska vända dem). De bör vara gyllene på båda

sidor men fortfarande genomskinliga i mitten. Var noga med att inte översteka dem eftersom de kommer att fortsätta att tillagas i den varma soppan.

5

Servera soppan i en låg skål med pilgrimsmusslan i mitten. Ringla över lite olivolja, nymald svartpeppar och timjan blad. Servera genast!