



SOPPA

# Musselsoppa med pommes frites

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Moules frites ? en klassisk soppa pa? bla?musslor med vitt vin och gra?dde som de fle ta barn gillar. Sa?rskilt na?r den serveras som ha?r med pommes frites!

## INGREDIENSER

2 stycken nät färska blåmusslor (1 kg)  
2 stycken schalottenlök  
2 stycken vitlöksklyftor  
2 rejäl matsked smör i grytan  
1 knippe bladpersilja  
2 deciliter vitt torrt vin  
4 deciliter vispgrädde  
2 stycken tärningar fiskbuljong  
salt och nymalen svartpeppar

### **POMMES FRITES**

1 stycken paket frysta pommes (750 g-1 kg)



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Tillred pommes fritsen enligt anvisning på paketet.
- 2** Skoölj och skrubba musslorna väl. Släng de som inte stänger sig.
- 3** Skala och finhacka schalttenlöskarna och vitlöksklyftorna.
- 4** Hetta upp en stor gryta med smör. Fräs löken snabbt på inte alltför hög värme och utan att den tar färg.
- 5** Grovhacka persiljan. Tillsätt vin, vispgräddde, buljongtårningar och persilja. Koka upp. Smaka av med salt och peppar.
- 6** Lägg ner musslorna och koka under lock i 5-8 minuter eller tills musslorna öppnat sig. Rör om någon gång under tiden. Servera musselsoppa rykande het med pommes frites.