

BLÅMUSSLOR I CHILI- OCH LIMESOPPA

5 portioner

Blåmusslor

1 nät blåmusslor
3 msk olja
1/2 schalottenlök
3 dl vitt vin

Chili- och limesoppa

5 dl grädde
10 g smör
1 st röd chilifrukt
1 st lime
1/2 liten schalottenlök
1 knippe gräslök
salt
peppar

Blåmusslorna

Börja med att rengöra musslorna med en liten kniv och en grov borste. Släng de musslor som är trasiga och de som inte sluter sig när man knackar på dem.

Hacka schalottenlöken fint. Hetta upp en stor vid kastrull och tillsätt oljan. Fräs löken i hög värme och tillsätt musslorna. Låt fräsa i ca 1 1/2 minut. Tillsätt vinet och låt musslorna ångas i ca 4 minuter, tills de öppnat sig och blivit tillagade. Ta upp musslorna och spara juicen.

Chili- och limesoppan

Hacka löken och chilin fint. Riv av det gröna på limeskalet. Fräs lök, chili och limeskalet i en tjockbottnad kastrull i ca 5 minuter. Tillsätt grädden och koka upp. Smaksätt med ca 1,5 dl av musseljuicen samt salt och peppar. Låt soppan koka i 15-30 minuter. Lägg musslorna i skålar och håll soppan över. Strö hackad gräslök på toppen.

Servera gärna med ett nybakat bröd och lite pesto.

