

JORDÄRTSKOCKSCAPPUCCINO MED PARMESAN OCH CHILIBAKADE PILGRIMSMUSSLOR

8 portioner

Soppa

1 kg jordärtskocka
2 st schalottenlökar
6 dl musselbuljong
2,5 dl vitt vin
5 dl vispgrädde
tryffelolja
salt
peppar

Örtkrutonger

landgångsbröd/formfranska
olivolja
persilja
gräslök
salt
peppar

Pilgrimsmusslor

16 st pilgrimsmusslor
1 st grön chili
1 dl olivolja
salt
peppar
parmesanost

Örtsallad

färska örter
skott av sallad

SOPPAN

Skala jordärtskockorna och dela dem i mindre bitar samt lägg dem i vatten med lite mjölk i så de inte blir bruna. Finhacka schalottenlöken. Fräs löken och jordärtskockorna i smör i en kastrull utan att de tar färg. Häll sedan på buljongen och vinet och låt koka tills skockorna blivit igenomkokta. Tillsätt grädden och mixa soppan i en mixerkanna eller med handmixer. Salta och peppra samt smaka av med lite tryffelolja efter behag.

PILGRIMSMUSSLORNA

Rensa pilgrimsmusslorna genom att ta bort den lilla muskeln som sitter på sidan och lägg sedan musslorna på ett fat tätt, så de får fin form. Dela chilifrukten på längden och skrapa ur kärnhuset. Mixa chilin med olja och smaka av med salt och peppar. Smörstek pilgrimsmusslorna försiktigt i en panna, enbart så de får färg och lägg dem sedan på en plåt. Pensla chilioljan på musslorna. Riv parmesanosten fint och strö lite på toppen av musslorna.

ÖRTSALLAD

Skölj örterna och salladen noggrant och plocka bort alla blad som inte är fina. Låt salladen och örterna torka på en handduk. Riv sedan i mindre bitar. Förvara i kylan med ett fuktigt papper över.

SERVERING: Ställ in plåten med pilgrimsmusslorna i ugnen på 175°C i några minuter, bara så musslorna blir varma och osten smälter. Var försiktigt så inte musslorna går för länge, då blir de sega. Skumma soppan med en handmixer och servera i kaffekoppar. Strö lite nymalen svartpeppar på toppen som dekorerings. Lägg musslorna vid sidan av koppen och toppa musslorna med örtsallad och krutonger. Ringla gärna lite olivolja över sallad och musslor.

