

Jordskokkesuppe med ristede kammuslinger



Opskriftgiver: Lena Dejbjerg
Tid: 50 min.
Portioner/stk: 4 personer
Kategori: Suppe
Tidspunkt: Forret
Højtid: Nytår
Land: Afrika
Opskrift vist: 58770 gang(e)
Opskrift print: 2296 gang(e)
Tilføjet: 04.11.2007, 09:14



DET SKAL DU BRUGE

½ kg jordskokker
 2 store bagekartofler
 7 dl. liter mælk
 ½ liter hønsefond (eller terning)
 salt, peber, muskat, cognac
 evt en dl. fløde

1 bundt purløg
 ½ dl. olivenolie

4 store friske kammuslinger
 8 tynde skiver parmaskinke (eller anden røget skinke)

FREMGANGSMÅDE

Jordskokkerne skrælles grundigt og skæres i lige store stykker. Bagekartoflerne skrælles og skæres i samme størrelse som jordskokkerne.

mælk og fond hældes i en gryde sammen med jordskokker og kartofler og suppen koges til grøntsagerne er udkogte.

suppen blendes meget fint. koges op og smages til med salt, peber, muskat og en lille "sjat" cognac.

purløg fintsnittes og vendes med olien, smages til med salt og peber

Kammuslingerne rengøres og lukkemuskelen fjernes (lille hvid kant på muslingen).

parmaskinken steges i en 150 grader varm ovn, til de er spøde. Og kommer på fedtsugene papir.

SERVERING

kammuslingerne steges på en MEGET varm panden i ca. 3 min på hver side. (skal ikke gennemsteges, men gennemvarmes)

suppen varmes og kommer i en dyb tallerken.

kammuslingen deles i to og placeres på kanten af tallerkenen.

purløsolien "drysses" ud over suppen.

voila... her en forret der vil dupere dine gæster!!



QR SCANKODE TIL DIN MOBIL

*Hvis du tager et billede af opskriften eller bare har en kommentar, må du også meget gerne oprette et indlæg på opskriften inden på:
<http://www.maduniverset.dk/opskrift.php/8097>*