



Muslingesuppe med safran og fennikel

Skøn opskrift på cremet suppe med blåmuslinger, safran, fennikel og urteolie. Sidstnævnte er dog mest på af æstetiske årsager og kan nemt udelades.



4.67 fra 3 stemmer

Antal: 4 personer

Forberedelse 20 min **Tilberedelse** 15 min **I alt** 35 min

Ingredienser

- 1,5 kg blåmuslinger
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- Olie til stegning
- 2 glas hvidvin
- 1 nip safrantråde
- 5 dl fiske- eller hønsefond
- 2 dl piskefløde
- 20 g smør
- 1 fennikel
- Pynt: Dild eller fennikeltop og evt. urteolie

Fremgangsmåde

1. Rens blåmuslingerne, og kassér åbne muslinger, der ikke lukker sig efter et bank mod køkkenbordet. Hak løg og hvidløg. Varm lidt olie i en stor gryde og sautéér løg og hvidløg i et par minutter, uden at de tager farve. Hæld blåmuslinger og hvidvin i gryden og læg låg på. Damp i ca. 5 minutter, eller til blåmuslingerne har åbnet sig. Lad blåmuslingerne køle af, til de kan håndteres, og sigt væden over i en ren gryde uden eventuelle sandrester. Pil de fleste blåmuslinger ud af skallerne, men gem et par håndfulde til pynt.
2. Bring muslingefonden i kog og tilsæt safran, fond og fløde. Lad det simre i cirka 5 minutter og smag til med salt og peber. Halvér fenniklen og skær den i tynde skiver. Sautéér i smør på en pande i 3-4 minutter.
3. Tag suppegryden af varmen og tilsæt de pillede muslinger. Anret den i skåle sammen med muslinger i skal, stegt fennikel, dild eller fennikeltop samt evt. et par dråber urteolie.
4. Servér med godt brød.