



© Planetarisk

Muslinger fanget på line er klimavenlige og bæredygtige. Spis dem med god samvittighed!

4 personer • 30 minutter

Muslingerne

- 1 kg rensede blåmuslinger fanget på line
- 2 dl hvidvin

Suppen

- 1 bdt. bredbladet persille
- 1 stor fennikel
- 1 rød chili
- 200 g creme fraiche 38 %
- 1 citron

Hvis retten skal mætte

- 1 friskbagt brød eller fx pastapenne

BLÅMUSLINGER

I cremet suppe med brændt citron, fennikel og chili

Denne ret er billig og lynhurtig at lave, men føles stadig mere som fest end hverdag. Når du bruger creme fraiche i stedet for fløde, får suppen en perfekt fyldig, men mere frisk smag. Det fungerer virkelig godt.

Muslingerne

- 1 Sæt en lille gryde over ved middelhøj varme.
- 2 Når gryden er varm, steges muslinger i lidt olie i ca. 1 minut.
- 3 Tilsæt hvidvin, kom låg på, og lad muslingerne dampe, indtil de har åbnet sig op.
- 4 Pil kødet ud af skallerne, og gem væden til suppen.

Suppen

- 1 Hak persillen, fenniklen og chilien fint. Gem fennikelskuddene til anretning.
- 2 Varm en gryde op ved middelhøj varme.
- 3 Steg fenniklen og chilien under omrøring i lidt olie, indtil de bliver gyldne og falder sammen. De må ikke tage farve.
- 4 Hæld væden fra muslingerne i gryden, og lad det reducere til halvdelen.
- 5 Kom creme fraichen og persillen i gryden, og bland det godt rundt i suppen.
- 6 Når suppen er varm, smages den til med salt og peber.
- 7 Varm en pande op ved høj varme, og steg de halve citroner på skæresiden, indtil de får godt med farve.

Servering

- 1 Fordel suppen i dybe skåle, anret muslinger og fennikelskud henover, og server de grillede halve citroner til.