



CLAM SHOWDER

SOPPA FRÅN NEW ENGLAND MED RÖKTA MUSSLOR

Rökta musslor

1. Tänd en grill med grillkol. Samla kolen på den ena sidan av grillen. Fukta ca 2 dl rökspån med 3-4 msk vatten.
2. Tvätta och rensa musslorna och lägg dem i en aluminiumform.
3. När kolen börjar bli grå ställer du aluminiumformen över den halvan av grillen där det inte är kol.
4. Häll hälften av de fuktade rökspånerna på kolen och lägg på locket på grillen. Låt ena ventilen på grillens lock vara öppen så att röken kommer ut. Efter en stund håller du på resten av rökspånerna på grillkolen och stänger locket igen.
5. Efter 20-30 minuter, eller när alla musslorna har öppnat sig, tar du ut aluminiumformen.
6. Ta vara på musselspadet i botten av formen.



Soppa

1. Skala och skär potatisen i små tärningar. Finhacka löken, vitlöken och stjälsellerin.
2. Häll på musselspad, buljong, grädde, lagerblad och timjan.
3. Låt koka tills potatisen är helt mjuk (ca 15 minuter).
4. Mixa soppan slät. Tillsätt salt och svartpeppar och tabasco tills du tycker att det smakar gott.
5. Tillsätt gräslöken.

Krutonger med havssallat

1. Sätt ugnen på 220 grader.
2. Skär brödet i tärningar (ca 2x2 cm)
3. Skär den uppblötta havssallaten och bladen från stjälsellerin i mindre bitar och blanda med olivoljan.
4. Blanda brödbitar och oljan i en liten skål och rör runt så att oljan och det gröna fäster runt alla brödbitarna.
5. Häll ut brödbitarna på ett bakplåts-papper och låt dem rosta i ugnen tills de är gyllenbruna. Vänd runt lite då och då, ca 5-10 min. Strö över lite salt när det är klart.

Servera med de rökta musslorna och krutonger och hackad persilja.



4 PORTIONER | 60 MINUTER

Rökta musslor

1 nät blåmusslor (ca 1 kg)
rökspån
aluminiumform

Soppa

4 mjöliga potatisar
1 gul lök
2 stjälsellerin
1 vitlöksklyfta
6 dl grönsaksbuljong eller kycklingbuljong
3 dl grädde
2 lagerblad
1 tsk timjan
Några droppar tabasco
Spadet från de rökta musslorna
1/2 dl hackad gräslök
1/2 dl hackad persilja
Salt och peppar

Krutonger med havssallat

6 skivor vitt bröd
2 msk torkad havssallat som blöts upp i lite vatten
2 msk hackade selleriblad (översta delen på stjälsellerin som används till soppan).
1/2 dl olivolja
Salt

