

Oppskrifter 20.11.2004 - Klubbmøte hos Jan Øve

Blåskjellsuppe

1 kg blåskjell
2 ss olivenolje
1 finhakket løk
1 finhakket hvitløkfedd
2 dl hvitvin
6 dl fiskekraft
2 dl kremfløte
pepper og evt. salt
1 bunt finhakket dill

Vask og rens blåskjellene. Fjern skjeggtrådene og kast de skjellene som har åpnet seg.

Varm oljen i en vid kasserolle

Fres løk og hvitløk til løken er myk. Legg oppi skjellene og hell på vin.

Legg på lokk og kok på sterk varme til skjellene åpner seg, ca. 5 minutter. Rist i kasserollen av og til.

Ta opp skjellene med en hullskje. Rens dem. Kast skjell som ikke har åpnet seg.

Sil kraften og hell tilbake i kasserollen. Spe med fiskekraft og fløte. Kok opp.

Småkok suppen i 10 minutter. Rør av og til.

Smak til med pepper, eventuelt også salt.

Like før servering: Legg oppi blåskjellmaten sammen med finklippet dill. Server i varme suppeboller med brød til.

Drikke

Domäne Wachau Riesling Federspiel 2003