



Musselsoppa à la Börje.

(Recept för 4 personer)

Instruktioner

- **1.** Gå igenom musslorna. Släng dem som är skadade. De musslor som är öppna knackar man försiktigt på med en matkniv. Stänger de sig då är de levande. (Kan gå långsamt, ha lite tålamod)
- **2.** Skala och finhacka lök och vitlök.
- **3.** Hetta upp oljan i en rymlig gryta och fräs lök, vitlök och sambal oelek. Stek tills löken blir blank och mjuk. Tillsätt de halverade tomaterna och vänd ner dessa i fräset. Häll på vinet och saffran.
- **4.** Låt puttra samman några minuter och vänd ner grädden. Salta (försiktigt) och peppra. (Musslorna innehåller saltvatten)
- **5.** Tillsätt musslorna och koka upp under lock. När musslorna öppnat sig är soppan klar (beräkna ca 8–10 min men viktigast är att de öppnat sig). Vänd ner och garnera med persilja (gärna bredbladig) och servera med painriche eller knäckebröd, smör och god ost.

Viktigt: När du köper musslorna läs på bandet som sitter på kassen. Där ser man förpackningsdatum. Helst skall de bara vara ett par dagar gamla men om de varit väl kyllda i hela kedjan kan de få vara upp till 5–6 dagar. Men ju äldre de är, ju fler får man kasta... Var kräsen, speciellt på sommaren.

Ingredienser:

- 1 nät blåmusslor
- 2-3 st schalottenlökar
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 tsk sambal oelek
- 3 msk olivolja
- 250 gram cocktailtomater
- 3 dl vitt vin
- 1 paket saffran
- 2 dl vispgrädde
- 0,5-1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 3 msk finhackad bredbladig persilja (eller vanlig)

Soppan är en favorit som ofta lagas ombord hos oss på m/y Silvervåg. Receptet är enkelt och man kan servera till många gäster, bara man har stor kastrull...

Var generös med musslor. Redan när man dubblar receptet (för 8 personer) föreslår jag 3 nät musslor.

Receptet är omarbetat genom egna erfarenheter och många tillagningar av Börje Silverfjäll/SXK Båtlivskommittén. Originalen finns på kokaihop.se.