

Romantik Hotel

Åkerblads
i Tällberg



Åkerblads musselsoppa

4personer

Förberedelser: 20min.

Tillagning: 15min.

1kg.	Färska blåmusslor
1st.	Gul lök, hackad
2st.	Morötter i bitar
3dl.	Vitt vin
3msk.	Fiskfond av koncentrat.
3dl.	Vatten
1/2tsk.	Salt
1st.	Citron
5st.	Lagerblad
15st.	Vitpepparkorn
2st.	Kvistar färsk rosmarin
6dl.	Mjök
5dl.	Grädde
	Maizenamjöl
	Salt & vitpeppar

- 1.) Skölj och rengör musslorna. Kontrollera att alla musslorna är stängda.
- 2.) Koka upp vatten, salt, vin, morötter, lök och kryddor. Låt reducera till hälften.
- 3.) Tillsätt musslorna i den kokande vätskan. Låt sjuda under lock i ca 4min., eller tills dem öppnat sig.
- 4.) Tag upp musslorna ur fonden och kassera alla som inte öppnat sig.
- 5.) Tillsätt fiskfond, rivet skal samt saften från en citron, mjök och grädde i musselfonden.
- 6.) Låt koka upp och smaka av med salt, vitpeppar och ev. mer citron.
- 7.) Rör ut maizenamjölet i lite vatten och red av till önskad konsistens.
- 8.) Plocka ur musslorna från skalen och tillsätt dem i den varma soppan strax innan servering.

Servera soppan som förrätt eller ensamrätt med ett nybakat bröd.

Smaklig måltid önskar Familjen Åkerblad
och köksmästare Fredrik Svedberg

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se