

Gul soppa med pilgrimsmussla



1. Skala och hacka löken och vitlöken. Kärna ur paprikan och skär den i bitar.
2. Fräs det i smör i en kastrull. Häll på vin och vatten.
3. Lägg i buljongtärningar och låt soppan koka ca 2 minuter.
4. Skär tomaterna i bitar och lägg i dem och sjud några min. Mixa soppan med grädden. Smaksätt med socker, salt och peppar.
5. Stek pilgrimsmusslorna i smör ca 2 minuter per sida. Salta och peppra. Servera soppan i små glas och lägg i pilgrimsmusslorna på en träpinne.

10 små glas **INGREDIENSER**

1	gul lök
1	vitlöksklyfta
1	paprika, gul
1	paprika, orange
1 msk	smör
1 dl	vitt torrt vin
6 dl	vatten
2	hönsbuljongtärningar
4	tomater, gula eller röda
1 dl	mellangrädde
1 tsk	strösocker
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar
10	pilgrimsmusslor
1 msk	smör
0,5 tsk	salt
0,5 krm	svartpeppar