

Kall avokadosoppa med grillad pilgrimsmussla och räkor **4 personer**

Ingredienser

3 avokado
½ dl vitt vin
3 dl hönsbuljong, färdig och avsvalnad
1 dl vispgrädde
2 msk konjak eller sherry
salt och peppar
saft från en halv citron

4 st pilgrimsmusslor
Räkor
olja till pannan

Till krutonger:

3 skivor formbröd
½ dl matolja (t ex raps)
saft av 1 lime
en nypa salt
en nypa socker
2 cm finhackad färsk röd chili

Tillagning

Klyv avokadon, vrid ur kärnan och gröp ur köttet. Lägg i mixer med de övriga ingredienserna förutom salt, peppar och musslor. Mixa tills soppan är slät. Smaka av med salt och peppar och ställ kallt tills servering.

Torka av musslorna med hushållspapper. Grilla dem ca 1-2 minuter per sida i het grillpanna - pensla grillpannan med lite olja så att inte musslorna fastnar. Vänd dem medsols ett varv efter halva stektiden per sida så att de får ett tjustigt rutmönster. Det är viktigt att de inte genomstecks utan har en relativt stor, rå kärna.

Krutongerna:

Skär bort kanterna på formbrödet. Tärna brödet. Blanda resten av ingredienserna och rulla runt tärningarna i brödet. Rosta brödbitarna utbredda på bakplåtspapper i 250 grader ca 5-10 minuter.

Soppan serveras kall med krutongerna strödda runt. Ta lite färsk koriander till garnering. Servera musslan och räkorna på tallrik bredvid, ringla lite tryffelolja runt. Garnera med dillkvist.

