



Musselsoppa med cider och bacon

Så här gör du

🕒 40 minuter

1. Rensa musslorna och släng alla öppna och trasiga.
2. Stek baconet knaprigt och låt rinna av på hushållspapper. Blanda med rostad lök och äppeltärningar.
3. Skala och finhacka löken. Fräs löken genomskinlig i lite smör på medelvärme i en stor kastrull i cirka 3 minuter. Sätt spisen på högsta värme och tillsätt musslorna, timjan, lagerbladet, ölet och cidern. Rör om och koka 3–5 minuter på hög värme tills musslorna har öppnat sig.
4. Ta upp musslorna. Släng de musslor som inte har öppnat sig.
5. Tillsätt grädden i buljongen och koka ihop soppan i cirka 10 minuter. Ta upp lagerbladet. Red med maizena om du vill ha en krämigare soppa. Tillsätt en klick

Ingredienser

🍴 6 förrätsportioner

- 1 kg blåmusslor
- 2 vitlöksklyftor
- 3 schalottenlökar
- smör till stekning och mixning
- några kvistar färsk timjan
- 1 lagerblad
- 2 dl ljust öl
- 1 dl torr cider
- 2 dl vispgrädde
- 3 dl kycklingbuljong
- eventuellt maizena
- salt

Baconströssel

- 140 g tärnat bacon
- 3 msk rostad lök
- 1 msk torkade äppeltärningar
- färsk timjan

smör och mixa soppan skummig.
Häll soppan över musslorna och
låt dem bli varma.

6. Toppa soppan med strösslet.
Garnera med timjan.