



## Örtsoppa med grillad pilgrimsmussla

*Mjuk, örtgrön variant på den klassiska potatissoppan.*

### TILL 4 PERSONER:

- 250 g mjölig potatis
- 1 ½ gul lök
- ½ king solo-vitlök eller 2 vitlöksklyftor
- 1 msk smör
- 6 ½ dl vatten
- 1 ½ hönsbuljongtärningar
- 1 dl torrt vitt vin
- ½ dl vispgrädde
- ½ tsk salt
- 1 krm nymald svartpeppar
- 10 g babyspenat
- ¼ kruka basilika
- ¼ kruka timjan
- ¼ kruka bladpersilja

### PILGRIMSMUSSLOR:

- 4 stora pilgrimsmusslor
- 1 msk olivolja
- 1 krm salt
- ½ krm nymald svartpeppar

### GARNERING:

- svart tryffel

### GÖR SÅ HÄR:

1. Skala och skär potatisen i bitar. Skala och skiva lök och vitlök. Fräs potatis, lök och vitlök i smör i en gryta ca 5 minuter.
2. Tillsätt vatten, buljongtärningar och vin och koka under lock ca 20 minuter.
3. Mixa soppan slät. Tillsätt grädden och krydda med salt och peppar.
4. Mixa spenat och örter med lite av soppan för sig. Blanda ner det mixade gröna i resten av soppan och koka upp.
5. Pensla pilgrimsmusslorna med olja och krydda med salt och peppar. Grilla dem ca 1 minut på varje sida i het grillpanna.
6. Lägg en mussla i varje tallrik med en tunn skiva tryffel på och håll varm soppa runt om.