

Musselsoppa Billy By

En Wretmanklassiker från hans lärlingstid på Maxim de Paris, som då ansågs vara världens mest kända och bästa restaurang.

Antal portioner: 4

Ingredienser

2 kg blåmusslor
2 msk smör
2 msk olivolja
1 st knivsudd paprika
4 st schalottenlökar (finskurna)
1 st vitlöksklyfta (krossad)
2 st selleristjälkar (skurna)
3 st persiljestjälkar (finskurna)
0.25 tsk vitpepparkorn
1 st timjankvist
3 dl torrt vitt vin
6 dl fiskfond
5 dl grädde
Salt
Finstrimlad bladpersilja

Gör så här

1. Skrubba musslorna under rinnande vatten och släng alla som är trasiga eller inte stänger sig.
2. Värm upp oljan och olivoljan i en härlig ganska stor kastrull. Släng i schalottenlök, vitlök och selleri, låt gå några minuter utan och ta färg. Ha därefter i persiljan, vitpepparkornen, timjan, vinet och musslorna. Lyft musslorna när de har öppnat sig, släng musslorna som inte öppnade sig. Sila musselbuljongen och gör rent kastrullen.
3. Häll tillbaka buljongen i kastrullen och för i fiskfonden. Koka upp och tillsätt grädden. Låt koka vidare tills den känns lite simmig, mixa och tillsätt ev. lite smör. Smaka av med salt och peppar. Servera med en god fransk baguette