

Blue Cheese Soppa med bacon och musslor

4 portioner

Ingredienser:

20 gr smör
2 gula lökar - hackade
1 purjolök, det vita - strimlad
3 stjälkar bladselleri - hackade
1 liten vitlöksklyfta - hackad
2 morötter - skalade och grovhackade
1 potatis - skalad och tärnad
2-3 dl torrt vitt vin
10 dl kraftig hönsbuljong
250-300 gr grönmögelost - smulad
salt och peppar

8 skivor bacon
500 gr musslor - kokta
1-2 vitlöksklyftor
2 msk hackad persilja och selleriblad

Gör så här:

- Smält smöret och fräs grönsakshacket däri, när det börjar dofta gott, tillsätter man vinet och buljongen. Sänk värmen och låt det hela småputtra under lock i ca 30 minuter eller tills grönsakerna är alldeles mjuka.
- Rör ner ädelosten, rör om och sila av soppan.
- Lägg de avsilade grönsakerna i en matberedare och kör, tillsätt lite av det avsilade spadet och kör tills det blivit en slät puré, håll tillbaka i kastrullen och vispa ner resten av spadet. Sjud upp soppan och smaka av med ev mera salt, peppar och ost. Ev kan det behövas mer buljong om soppan känns för tjock.
- Skär baconskivorna i strimlor, stek dem krispiga i en teflonpanna, tag upp dem och låt dem rinna av på hushållspapper.
- Fräs musslorna i baconfettet tillsammans med pressad vitlök, lägg tillbaka baconet och strö hackad persilja och bladselleri över, servera till soppan.

Tips! Här passar det med ett gott valnötsbröd därtill.