

upp skriftin

mortan@hamrabyrgi.com

Kokkar og kokka-
læringar í Føroyum
umframt útlendskir
stjørnu-kokkar skapa og
hugleiða um uppskriftir.



Muslingesuppe

- med citrongræs, ingefær og lime

(KR) Pris pr. pers.: 25 kr.

⌚ Arbejdstid: 15-20 min.

Indkøbsseddel

- 1 kg blåmuslinger
- 1 bundt forårsløg
- 3 stængler citrongræs
- saft og skal fra 2-3 lime
- 5 cm revet frisk ingefær
- 2 dl hvidvin
- evt. lidt frisk koriander

Øvrige ingredienser

- lidt neutral olie
- 2 fed finthakkede hvidløg
- 8 dl vand
- 2-3 spsk fish sauce
- havsalt og peber

Fremgangsmåde

Rens muslingerne grundigt og kasser dem, der ikke lukker sig, når de bankes forsigtigt mod bordkanten. Pil de yderste blade af citrongræssen, bank dem flade med bagsiden af en kniv og hak dem meget fint. Skær den hvide del af forårsløgene i tynde ringe og skær den grønne del i tynde strimler. Sauter det hvide af forårsløgene og hvidløgene i lidt olie i bunden af en stor gryde. Tilsæt hvidvin, bring i kog og tilsæt muslingerne og lad dem dampe 5-6 min, til de alle har åbnet sig. Dem der ikke åbner sig kasseres. Bring i mellemtiden vandet i kog i en anden stor gryde og tilsæt ingefær og citrongræs. Si væden fra muslingerne over i gryden med vandet, og hold muslingerne varme i den første gryde. Kog hele suppen op og smag til med lime, fish sauce, salt og peber. Fordel muslinger i 4 dybe tallerkner, drys den grønne del af forårsløgene og evt. lidt frisk koriander udover og hæld suppe over.

Tips og tilbehør

Gør suppen lidt fyldigere med en håndfuld kogte nudler i hver tallerken eller server lidt godt brød til.

Vínpusharin ger kræklingasúpan

Úr bókini *En Vinpushers Kogebog II*, prenta vit her uppskrift uppá kræklingasúpan við hvítvíni. Og mínsann um nevnda hvítvínið ikki fæst í Rúsuní her heima hjá okkum. Argentínska *Trapiche* við *Sauvignon Blanc-drúvuni*. Eg ummælti hetta vín í *Vínteiginum* í janúar í ár, - til 6 stjørnur ★★★★★.

So eg eri rættiliga samdur við *Michael Poulsen* í hesum føri. *Prísurin* er tó nakað hægri í Føroyum. Í Danmark kostar hon kr. 39,95 og í Rúsuní kr. 70,50. Sera gott vínkeyp kortini.