

Krämig knivmusselsoppa med sojasås

Total tid **45 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse 30 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

2 Portioner

7	knivmusslor
500 ml	vatten
1 msk	osaltat smör
1	stor lök
1	medelstor potatis
1	morot
0,25	selleri
1 tsk	tomatpuré
2	kvistar timjan
1	lagerblad
250 ml	vispgrädde
250 ml	fiskbuljong
2 msk	citronsaft
4 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
14	strån gräslök
0,5	citron

FÖRBEREDELSE

Steg 1

7 knivmusslor - **500 ml** vatten

Lägg knivmusslorna i en kastrull, tillsätt vatten (ca 500 ml) och koka sedan på medelhög värme. Täck över och koka tills musslorna har öppnat sig (ca 10-12 minuter). Efter den tiden, ta av kastrullen och låt musslorna svalna.

Steg 2

1 msk osaltat smör - **1** stor lök - **1** medelstor potatis - **1** morot - **0,25** selleri - **1 tsk** tomatpuré - **2** kvistar timjan - **1** lagerblad

Skala först alla grönsaker och skär dem i tärningar (ca 3-4 mm). Smält smör och grönsaker i en gryta med tjock botten. Fräs i ca 2-3 minuter på medelhög värme eller tills de är fint karamelliserade och gyllenbruna.

När grönsakerna är klara, tillsätt tomatpuré, timjan och lagerblad och fortsätt koka i 2 minuter till under omrörning då och då.

Steg 3

250 ml vispgrädde - **250 ml** fiskbuljong - **2 msk** citronsaft - **4 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Tillsätt vispgrädde och fiskfond. Sänk värmen till medellåg, täck grytan med lock och låt koka i ca 20 minuter. När grönsakerna är genomstekta, tillsätt citronsaft och soja.

Steg 4

Låt koka i 1 minut till och mixa sedan på högsta hastighet i 3-3,5 minuter med en mixer.

Steg 5

14 strån gräslök - **0,5** citron

Hacka gräslöken i små bitar. Häll den krämiga soppan i skålen, toppa med kokta knivmusslor och hackad gräslök. Skär citronen i klyftor och servera den vid sidan av.