

## Musselsoppa med fänkål för 8 personer (fritt från ICA-Kuriren)

### Ingredienser

5 skivade schalottenlökar  
7 klyftor skivad vitlök  
8 kvistar grovt hackad bladpersilja  
2 röda paprikor i mindre bitar  
2 färsk strimlad fänkål  
5 msk olivolja  
6 dl vitt vin  
1,2 liter vatten  
5 msk fiskfond  
Skal o saft av en citron  
1 msk stötta fänkålsfrön  
2 nät färska blåmusslor



### Gör så här

Fräs schalottenlök, vitlök, persilja paprika och färsk fänkål i en kastrull i olivolja. Slå på vin, vatten, fond, skal och saft av en citron och stötta fänkålsfrön. Låt koka upp och sjud cirka 10 minuter.

Förbered musslorna under tiden.

Lägg alla helt stängda musslor i ett durkslag. Knacka lite lätt på dem som är öppna, stänger de sig kan de användas, annars kassera dem.

Skölj och rensa musslorna i kallt vatten.

Häll 4 deciliter vatten i botten på en rymlig kastrull. När vattnet stormkokar lägger du i musslorna och kokar 5-6 minuter under lock tills alla musslor öppnat sig. Rör om ett par gånger under kokningen.

Gör en ny genomgång och släng dem som inte öppnat sig. Slå soppan över musslorna (med musselspadet) och servera i djupa skålar med ett gott bröd till.

### Tumregel om musslor:

Musslor som inte stänger sig när de är färska ska slängas. De som är stängda när de är kokade skall också slängas.