



GLYNGØRE SHELLFISH

danishshellfish.com

Østerssuppe

4 Personer

600 g skrællede jordkokker

200 g skrællet kartoffel

lidt olie til stegning

1 løg, hakket

2 fed hvidløg, hakkede

3 kviste timian

lidt kødsnor

1,5 liter grøntsagsbouillon

salt og peber

Persilleolie:

1 håndfuld persille

2 dl olivenolie

salt

1 tsk citronsaft

8 østers

evt. lidt plukket dild og kørvel

Fremgangsmåde:

1. Skær jordkokker og kartofler i grove stykker, og sauter dem i lidt olie i en stor, varm gryde. Det må gerne stege lidt, dog uden at det tager farve. Kom løg og hvidløg ved, og steg i yderligere et par minutter.

2. Bind lidt kødsnor om timianen, og kom den i gryden sammen med bouillon. Sæt låg på, og lad suppen koge i cirka 30 minutter, eller til grøntsagerne er helt møre.

3. Tag timianen op, blend suppen med en stavblender. Smag til med salt og peber (evt. hvid peber).

4. Persilleolie: Blend persille, olie lidt salt og en smule citronsaft. Sigt olien (eller lad være).

Åbn østersene.

Anret suppen i skåle, kom østers i, og dryp med olie. Top eventuelt med lidt plukket dild og kørvel.

Server straks.

Varmen fra suppen er nok til at tilberede østersene, men vil du have dem lidt mere tilberedte, kan du pochere dem i ½ minut i deres egen lage i en kasserolle. Er du slet ikke til østers kan det udelades. Suppen er mild og rund, som den er, men er du til den helt, hvide blide suppe, så giv den 1 dl piskefløde!