

Jordskokke suppe med æble og kammuslinger

Suppe

1 stk bagekartoffel
500 gr jordskokker
3 stk løg
3 fed hvidløg
1 spk karry
1 spk timian blade
1/2 dl æble eddike
2 dl piskefløde
6 dl hønsebouillon
olie, salt og peber

2 stk kammuslinger pr person
olie, salt og peber

Fyld

1/2 bt kørvel
2 stk røde æbler
1 porre det hvide
1/2 dl æble eddike
3/4 dl honning
salt og peber

Suppe. Rens jordskokker, kartofler, løg og hvidløg og skær dem i grove tern sautes af i olie uden at tage farve tilsæt karry og vendes. Kom timian og æble eddike på lad det koge lidt ned, tilsæt hønsebouillon og lad det koge under svag varme til grønsagerne er møre.

Blend suppen og sigt den koges ned med piskefløde smages til med salt og peber.

Fyld. Rens porer og skær dem i tynde skiver blancheres i vand og salt i 1/2 minut og kom dem i koldt vand og derefter op i en sigte.

Skyl æblerne del dem og fjern kernehusene, skær kødet i fine tern.

Pisk honning og æble eddike vendes med fint hakket kørvel, vend æblestykker og porer i dressingen lad det trække indtil brug.

Ved servering dup kammuslingerne tørre, steges i lidt olie på en meget varm pande ca 1/2 minut på hver side.