

KAMMUSLINGESUPPE MED NOILLY PRAT

300 g. kammuslinger
 $\frac{1}{2}$ ltr. fiskefond/bouillon
2 dl. Noilly Prat
 $\frac{1}{2}$ ltr. piskefløde
2 skalotteløg
smør
1 bdt. dild

Rens kammuslingerne og fjern den sorte streng (tarmen). Grøntsagerne renses og skæres i ringe og tern. Sautér de snittede skalotteløg i en gryde. Smørdamp grøntsagerne i nogle minutter i en lille kasserolle. Hæld grøntsagerne op til løget og tilsæt fiskefonden/bouillon, hvidvinen og Noilly Prat'en. Kog op og lad det småkoge i 8 -10 minutter. Kom muslingerne i. Kog igennem et par minutter og servér i varmede dybe tallerkner. Pynt med klippet dild. Giv flutes eller groft brød til.