

## Havstenssunds Ostronsoppa

För 4 personer

3-4 Stora Stillahavsostron (*crassostrea gigas*)

2 Schalottenlökar eller valfri lök + ev 1 vitlöksklyfta

Vitt vin, ca 2 dl

Sherry /starkvin med lite sötma, ca 0.5 dl

Ca 1 l liter Grädde, valfri fetthalt +ev mjölk

Smör att fräsa i

Tamari-soja för färg och smaksättning

Öppna ostronen (OFTAST LÄTTAST FRÅN SIDAN ) och skär loss köttet, var noga att få med så mycket som möjligt av muskeln, sila spadet genom silduk och spara, kolla så att inga skalrester följer med ostronen, skölj vid behov.

Hackad lök fräses på mellanvärme i smör

Efter ca 5 min tillsätts ostron, ostronspad, vin och sherry och ev lite vatten och får koka några min till

Därefter mixas allt med stavmixer

Tillsätt grädde och koka ihop något, smaka av med salt och tamari

Red soppan vid behov

Detta är ungefärliga mängder. Ibland är de mer eller mindre spad och smak från ostronen.

Tillbehör:

Rapsolja, vitlök, chili, salt och basilika mixas.

Droppa i några droppar av oljan vid servering

Servera med bröd

Smaklig måltid!

Stillahavsostron är en invasiv art i Sverige och växer sig snabbt väldigt stor. Dessa ostron är svåra att skörda och pga av dess storlek behöver de tillagas för att kunna ätas. Ostronsoppa är ett bra sätt använda ostronen.

Ulrika, Havstenssunds Ostronodling

Vid frågor ring gärna, Mob 0762 319455