



BLÅSKJELLSUPPE MED HVITLØKSBRØD

6C, HANNESTAD BARNESKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

BLÅSKJELLSUPPE

- 1 kg Friske blåskjell
- 2 dl eplejuice
- 2 ss rapsolje
- 1 stk hvitløksbåt
- 1 pk økologisk matfløte
- 1 stk gulrot
- 1 stk løk
- 2 stk hvitløksbåter

HVITLØKSBRØD

- 5 dl hvetemel
- 0.5 pk gjær
- 2 dl lunkent vann
- 0.5 ts salt

SLIK GJØR DU:

- 1** Kutt hvitløk, løk og gulrot i små biter. Fres dem i en romslig kjele i oljen. Tilsett eplejuice og la det koke opp. Legg i blåskjellene, legg på lokk og la dem dampe i 5 minutter. Hvis noen ikke åpner seg, skal de plukkes vekk. Hell på fløte litt før servering.
- 2** Hvitløksbrød:
Sett stekeovnen på 220 grader.
Rør ut gjæren i lunkent vann.
Tilsett olje.
Rør inn salt.
Tilsett mesteparten av av hvetemelet, men spar ca to spiseskjeer til utbakingen. Elt deigen sammen så den blir smidig og fin.
La den heve til dobbel størrelse. Riv to fedd hvitløk og bland dem inn i deigen.
Kna deigen litt sammen og lag fire store baguetter.
Pensle med vann og strø over litt sesamfrø.
La dem heve i en halvtime.
Stek dem i ca. 15 minutter, avkjøl på rist.