Sáfrányleves Szent Jakab kagylóval

60—70 Perc

Elkészítés

1 A burgonyát sós vízben megfőzzük. Ezután meghámozzuk és apró darabokra vágjuk.

2 Amíg a burgonya fő, a hagymát megpucoljuk és apró kockákra vágjuk.

3 Egy nagy serpenyőben felhevítjük a vajat, és megdinszteljük benne a hagymát. Majd hozzáadjuk a megfőtt burgonyát és átforgatjuk. Hozzádjuk a vermutot és felforraljuk.

4 Ezután jöhet bele a tejszín és a hal-alaplé. Mindent újra felforralunk. Takarékra tesszük és hozzáadjuk a sáfrányt, majd ízlés szerint fűszerezzük. Körülbelül 25 percig főzzük.

5 Közben elkészíthetjük a kagylókat. Egy serpenyőben felforrósítjuk a vajat. A kagylókat sózzuk, borsozzuk, majd mindkét oldalukat 2 percig sütjük.

6 Következő lépésben addig pürésítjük a levest, amíg nagyon habos nem lesz. Tálaláskor megszórjuk friss kaporral, és mindegyik tetejére teszünk egy-egy kagylót.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

1 ek	Vaj
1 db	Fehér hagyma
150 g	Lisztes burgonya
500 ml	Hal-alaplé
150 ml	Vermut
300 ml	Zsíros tejszín
1 zacskó	Sáfrány, valódi
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Tarkabors, egész
1 csésze	Friss kapor
4 db	Szent Jakab kagyló
1 ek	Vaj