



# Sáfrányleves Szent Jakab kagylóval

⌚ 60–70 Perc 

## Elkészítés

### Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 1 ek     | Vaj                       |
| 1 db     | Fehér hagyma              |
| 150 g    | Lisztos 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                       |

- 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 vaját, és megdinszteljük benne a hagymát. Majd hozzáadjuk a megfőtt burgonyát és átforгатjuk. Hozzáadjuk 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 vaját. 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.

