

Ærtesuppe med kammusling

Denne ret er designet ud fra en viden om, at grønne ærter indeholder frit glutamat og kammuslinger frit adenyilat. Dette er basis for en meget kraftig umami-synergi, som forstærkes yderligere af den anvendte grøntsagsfond. Desuden er der god kokumi fra hvidløg. Retten kan gøres helt vegetarisk ved at erstatte kammusling med dampede portobellosvampe, som tilføjer umami-synergi til de grønne ærter.



Ingredienser:

2 store løg
1 kg små, friske eller frosne ærter
3 fed hvidløg
4 dl grund-urtebouillon
2 dl mælk
Neutral olie
Salt, tangsalt, peber
4 store kammuslinger
Tørret sukkertang eller vingetang

Fremgangsmåde:

1. Hak løg og hvidløg groft, og klar dem i olie i en gryde.
2. Fratag 3 spsk ærter, der senere lægges hele i suppen.
3. Tilsæt grund-urtebouillon, og kog i ca. 5 min.
4. Bland herefter ærterne i, og kog op.
5. Blend det hele, og smag til med salt, tangsalt og peber. Tilsæt eventuelt mere mælk for at få den ønskede konsistens.
6. Bland de hele ærter i.
7. Rist kammuslingerne ganske kort på begge sider på en tør, varm pande.

Servering:

Servér suppen i tallerkner med en kammusling lagt ned oven i suppen, og drys lidt tørret tang over.