



## Sáfrányos kagylóleves

### Hozzávalók:

1 kg kékkagyló  
1 kg borotvakagyló  
20 dkg vongole kagyló  
5–6 fej shalotta  
1 szál százzeller  
2 gerezd fokhagyma  
0,5 dl mogyoróolaj  
4 g sáfrány  
1,5 dl száraz fehérbor  
2,5 dl min. 20% főzőtejszín  
2 szál újhagyma  
frissen őrölt bors  
tengeri só

### Elkészítés:

1. Kevés mogyoróolajon enyhén megpírtjuk a finomra vágott shalottát, fokhagymát, az újhagyma fehér részét, valamint az apró kockára vágott százzellert.
2. Ráborítjuk az átválogatott, megtisztított kagylókat, felöntjük a fehérborral, hozzáadjuk a sáfrányt és letakarva 3–4 percig pároljuk.
3. Fedő nélkül átfogatva pár percig tovább főzzük, hogy az összes kagyló kinyíljon. (A ki nem nyíló kagylókat mindenképpen dobjuk ki!)
4. Tálalás előtt hozzáöntjük a tejszínt és melegítsük össze, majd kóstolás után sózzuk, ha szükséges.
5. Tálaláskor szórjuk meg frissen őrölt borssal és karikára vágott újhagyma zölddel.