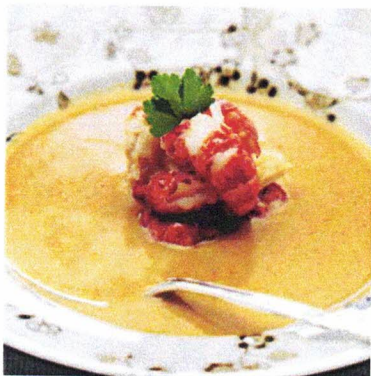


Kräftsoppa



Ingredienser

6 portioner

1 kg kräftor, (endast skalen av 1 kg kräftor)

2 st morot, i bitar

1 st gul lök(ar), i bitar

1 st purjolök(ar), i bitar

1 msk rapsolja

4 msk tomatpuré

1 l vatten

2 msk skaldjursfond, koncentrerad

3 dl vitt vin, torrt

5 stjälk(ar) persilja

1,5 dl grädde

2 msk smör, rumstempererat

2 msk vetemjöl

salt

cayennepeppar

kräftstjärter och klo-kött som sparas efter skalning av kräftor

*vi 3dubblade grädden
+ Cognac*

Tillagning

1. Bryt skalen i mindre bitar. Fräs morot, lök och purjo i olja. Tillsätt skalen och fräs ytterligare en stund.

2. Rör ner tomatpurén. Tillsätt vatten, fond, vin och persilja. Sjud i 30 minuter. Sila.

3. Koka ihop buljongen till två tredjedelar. Tillsätt grädden och koka upp.

4. Mosa samman smör och mjöl. Klicka ner redningen under omrörning och sjud ca 5 minuter. Smaka av med salt och cayennepeppar.

5. Fördela kräft-kött i djupa tallrikar och häll på soppan.