

Melonsoppa med räkor och chili

Kall men kryddstark melonsoppa med smak av hav.



Ganska trist foto: TV4

Ingredienser

20-30 st färska räkor
Rivet skal och saft av en lime
1 kg honungsmelon
1 tsk sambal oelek
0.5 st finhackad medelstark röd chili
1 tsk salt
3 dl grädde
0.5 dl grovhackad gräslök
4 msk crème fraiche

Gör så här

1. Skala räkorna och marinera dem med limesaften och limeskalet.
2. Dela melon och gröp ur köttet och mixa den slät. Tillsätt grädde, sambal oelek, chili och salt.
3. Mixa samman så soppan blir luftig och slät, kyl soppan.
4. Innan servering garnera soppan med de marinerade räkorna, crème fraiche och hackad gräslök.