

recept.nu

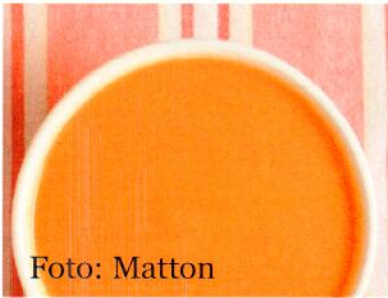


Foto: Matton

## Leif Mannerströms räksoppa

av Leif Mannerström  
Nyhetsmorgon,

Räksoppa med egen fond på räkskal (kasta aldrig räkskal, jag tar reda på var ni bor...) Det här är en relativt enkel rätt att laga. Jag har sagt det förut: det här blir alltid en god soppa. Kom ihåg att servera den rykande varm. En vällagad skaldjursoppa är alltid populär, för att inte säga river ner applåder! /Leif Mannerström

### Ingredienser

600 g färska räkor

2 msk olivolja

1 st finhackad gul lök

1 bit färsk fänkål, skuren i små tärningar (ca 50g)

1 tsk tomatpuré

6 dl fiskbuljong (av tärning)

1 dl torrt vitt vin

3 dl vispgrädde

ev lite cognac

salt och nymalen peppar efter smak

1 knippe dill, finskuren, till garnering

### Gör så här

- 1 Skala räkorna men spara skalen. Ställ räkorna svalt så länge.
- 2 Fräs räkskalen i oljan i en kastrull någon minut.
- 3 Tillsätt lök, fänkål och tomatpuré.
- 4 Fräs ytterligare ett par minuter.
- 5 Tillsätt fiskbuljongen och vinet, låt allt sjuda 10-12 minuter.
- 6 Sila.
- 7 Häll tillbaka den silade buljongen i en kastrull.
- 8 Häll i grädde och låt koka ca 10 min.
- 9 Smaka av med salt och peppar och eventuellt en skvätt cognac. Arrangera räkorna vackert och garnera med dill. Servera räksoppa direkt, rykande het!

ANNONS: