



Saffranssoppa med räkor



Av Köket.se

Den lina soppan får sin färg av saffran och fin skaldjurssmak av musselspadet. En trevlig bjudsoppa som du kan förbereda och göra färdig precis före servering. Servera soppan med bröd.

Du behöver

- 1 g saffran [2 förp]
- 3 msk smör
- 1,2 l fiskbuljong
- 2 dl vispgrädde
- salt
- vitpeppar
- 1 broccoli
- 40 skalade räkor

Gör så här

- 1 Fräs saffranet i smöret. Koka upp fiskbuljongen med grädden. Mixa saffran och buljong till gyllengul färg. Smaka av med salt och nymalen vitpeppar.
- 2 Skala räkorna. Bryt broccolin i buketter. Koka dem nått och jämnt mjuka i lättsaltat vatten.
- 3 Lägg broccolibuketterna och räkorna på värmda tallrikar och slå den heta saffransbuljongen över. Servera genast.