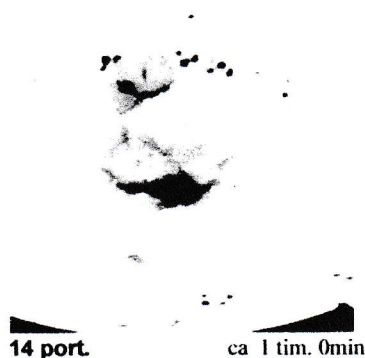


Kräftsoppa



14 port.

ca 1 tim. 0min

Ingredienser

2,5 kg <u>kräftor</u> . (endast skaln av 1 kg kräftor)	7 dl <u>vitt vin, torrt</u>
4,67 st <u>morot</u> , i bitar	11,67 st <u>persiljestjälkar</u>
2,33 st <u>gul lök(ar)</u> , i bitar	3,5 dl <u>grädde</u>
2,33 st <u>purjolök(ar)</u> , i bitar	4,75 msk <u>rumstempererat smör</u>
2,5 msk <u>rapsolja</u>	4,75 msk <u>vetemjöl</u>
9,5 msk <u>tomatpuré</u>	<u>salt</u>
2,5 l <u>vatten</u>	<u>cayennepeppar</u>
4,75 msk <u>skaldjursfond</u> , koncentrerad	<u>kräftstjärta</u>

Tillagning

1. Bryt skaln i mindre bitar. Fräs morot, lök och purjo i olja. Tillsätt skaln och fräs ytterligare en stund.
2. Rör ner tomatpurén och tillsätt vatten, fond, vin och persilja. Sjud i 30 minuter. Sila.
3. Koka ihop buljongen till två tredjedelar. Tillsätt grädden och koka upp. Mosa samman smör och mjöl. Klicka ner redningen under omrörning och sjud ca 5 minuter. Smaka av med salt och cayennepeppar.
4. Fördela kräftstjärta i djupa tallrikar och håll på soppan.

Recept: Ingrid Eriksson

Foto: Jurek Holzer/Svenska Dagbladet/Scanpix

Receptet är skapat av: Svenska Dagbladet