

RECEPT MEDEL TID: UNDER 30 MIN

Sparrissoppa med kräftstjärtar



Betyg

Sparrissoppa med kräftstjärtar är en härligt färgstark och smakrik soppa som du enkelt tillagar. Soppans smaker kommer från hönsbuljong, sparris och sherry och den toppas ned den krämiga röran på kräftstjärtar, dill och vispad grädde.



Ingredienser

Portioner: 4

500 g grön sparris

1 l hönsbuljong (tärning + vatten)

2 dl vispgrädde

1/2 dl torr sherry sk Fino
(1/2 dl motsvarar 1 msk
pressad saft av citron)

1 tsk salt

1 krm kajennpeppar

2 msk maizenaredning för
ljusa såser

1 burk kräftstjärtar i lake (à
360 g)

2 msk hackad dill

salt (att smaka av med)

1/2 krm kajennpeppar

Så här gör du

1. Skölj och bryt av den nedersta delen på sparrisen. Koka upp buljongen i en gryta. Lägg i sparrisen och låt den koka under lock ca 5 min.
2. Ta upp sparrisen med en hålslev. Skär av de översta topparna och spara dem till garnering. Lägg tillbaka resten av sparrisen i grytan och mixa soppan slät med en mixerstav.
3. Häll i hälften av grädden och smaka av med sherry eller citron, salt och kajennpeppar. Låt soppan koka upp och vispa i maizenaredningen. Låt koka någon min. Blanda i den sparade sparrisen skuren i mindre bitar.
4. Vispa resten av grädden till ett fast skum. Låt kräftstjärtarna rinna av och hacka dem. Blandar ner kräftstjärtarna i grädden och tillsätt dill.
5. Smaka av med salt och kajennpeppar. Lägg en klick kräftgrädde i varje sopptallrik och häll den heta soppan över. Servera genast med rostat bröd till.