



Räksoppa

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En krämig och god räksoppa som får sin fylliga smak från räskalen!



INGREDIENSER

0.5 kg stora frysta räkor med skal
1 gul lök
1 morot (ca 100 g)
0.5 kruka persilja
5 dl vatten
1 fiskbuljongtärning
smör till pannan
2 msk tomatpuré
2 msk vetemjöl
2 dl vitt vin eller matlagningsvin
2 dl vispgrädde
1 dl vatten
flingsalt och nymalen svartpeppar
1 nypa cayennepeppar

TILL SERVERING OCH GARNERING

gott bröd
persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala räkorna men spara skalén.
- 2** Skala och grovhacka löken. Skala och skär moroten i bitar. Grovhacka persiljan.
- 3** Koka upp fiskbuljongen.
- 4** Hetta upp en rejäl klick smör i en panna och fräs lök, morot och persilja i ca 2 minuter och utan att det tar färg. Tillsätt tomatpurén och räkskalén. Strö över mjölet och späd med buljongen och vinet. Låt koka 7-8 minuter.
- 5** Sila soppan. Häll på grädden och vattnet. Smaka av med salt, peppar och cayennepeppar. Koka 2 minuter. Tillsätt räkorna och låt bli varmt. Obs! Koka inte, då blir räkorna sega.
- 6** Garnera med persilja och servera med ett gott bröd.