SOPPA

Räksoppa

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

40

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

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 skalen.
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 räkskalen. 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.