



SOPPA

Räksoppa med vitlöksbröd

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **3-4**



En laättlagad, kra?mig och god räksoppa. Räkskalen ger soppan dess fylliga smak.

INGREDIENSER



- 1/2 kilogram stora frysta räkor med skal, tinade
- 1 stycken gul lök
- 1 stycken moröt (100 g)
- 1/2 stycken kruka persilja
- 5 deciliter vatten
- 1 stycken tärning fiskbuljong
- smör i pannan
- 2 matskedar tomatpuré
- 2 matskedar vetemjöl
- 2 deciliter vitt vin
- 2 deciliter vispgrädde
- 1 deciliter vatten
- salt och nymald svartpeppar
- 1 nypa cayennepeppar

VITLÖKSBRÖD

1/2 baguette

100 gram smör

2 matskedar fint hackad persilja

2-3 stycken vitlöksklyftor

TILL GARNERING

dill

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala råkorna men spar skalén. Skala och grovhacka löken. Skala och skär moroten i bitar. Grovhacka persiljan. Koka upp vatten och skbuljongtärning.
- 2** 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.
- 3** Tillsätt tomatpuren och råkskalén. Stro över mjölet och spädd med buljongen och vinet. Låt sjuda i 7-8 minuter.
- 4** Sila soppan. Häll på grädden och vattnet. Smaka av med salt, peppar och cayennepeppar. Låt sjuda i 2 minuter. Tillsätt råkorna och låt bli varmt.
- 5** Obs! Koka inte, då blir råkorna sega. Rör ihop smöret till vitlöksbrödet med hackad persilja och pressad vitlök.
- 6** Skär snitt i baguetten och lägg ner smöret i varje färra. Baka i 225° i 8-10 minuter. Garnera soppan med dill och servera med vitlöksbrödet.