SOPPA

Räksoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Ni har väl slutat med låtsasräkor på burk? Bra, då kan ni spara alla skal som blir över när ni ätit räkor och göra soppa på dem.

Frys in dem om ni inte har tid att använda dem direkt och ta fram dem vid ett senare tillfälle. Det blir en underbar bas till skaldjurssoppan.

INGREDIENSER

1 kvist persilja
1 kvist timjan
1 st lagerblad
2 st vitlöksklyftor
2 tsk paprikapulver
1 nypa salt och nymalen vitpeppar
1 dl torrt vitt vin
0.5 dl armagnac
2 msk tomatpuré
1 halv fänkål
1 msk smör

3 msk olivolja
500 g räkor med skal
1 st gul lök
1 bit purjolök
1 bit rotselleri
1 st morot
3 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1. Skala räkorna och lägg dem i kylen.
2. Fräs skalen i olivolja och smör i en kastrull under omrörning.
3. Skala och skär löken och grönsakerna i bitar. Lägg dem i kastrullen tillsammans med tomatpurén, lagerbladet, kryddörterna och paprikapulvret. Pressa ner vitlöksklyftorna. Häll i armagnacen och vinet (se upp för eventuell låga) efter några minuter.
4. Fyll upp med vatten tills skalen är väl täckta. Koka upp och skumma eventuellt. Låt sjuda i 10-15 minuter.
5. Sila av skalen och koka ner tills en tredjedel återstår. Häll i grädden och låt sjuda i ytterligare 10-15 minuter. Smaka av med salt, nymalen peppar och kanske en skvätt armagnac.
6. Lägg ner räkorna och låt dem bli varma. Servera i varma tallrikar.