

Vår kräftsoppa Släng inte skalen

Till 6-8 portioner behöver du:

Skal från 2 kg kräftor

(Ska du inte göra soppan direkt efter festen - frys skalen!)

1 riktigt stor morot

100 gram rotselleri

2 gula lökar

4 msk matolja

0,5 dl tomatpuré

2 msk paprikapulver

1 krm cayennepeppar

2 lagerblad

5 dl torrt vitt vin

1,75 l fiskbuljong

6 dl vispgrädde

0,5 dl portvin

0,5 dl konjak

salt och peppar

Gör så här:

Skala morot, selleri och lök och skär i hyggligt grova bitar. Stek dem i oljan i en rymlig gryta. Låt fräsa ordentligt i fem minuter utan att bränna vid.

Rör ner kräftskalen, tomatpuré och kryddor och låt det fräsa en stund till. Häll i vin och buljong.”

Koka upp och lått puttra i 20 minuter under lock.

Sila av och koka ihop. Reducera vätskan till två tredjedelar ungefär.

Tillsätt grädden och koka upp försiktigt. Låt soppan småputtra i tio minuter, rör om lite då och då. Smaka av med portvin, konjak, salt och peppar.

Värm skålar och servera soppan med smördeggsskruvar eller ett gott brytbröd.

Har du några kräftstjärtar kvar så kan du såklart toppa med dem.

