

Glasbrukskajen

Räksoppa

Detta behöver du till fyra personer:

400 gram oskalade räkor
2 + 1 msk smör
1 liten gul lök
1 liten morot
1 liten knippa persilja
2 msk tomatpuré
2 msk matlagningsmjöl
5 dl fiskbuljong (tärning)
2 dl torrt vitt vin
2-3 dl vispgrädde
1/4 kryddmått cayennepeppar
2-3 msk konjak



Så här gör du:

Skala räkorna. Spara skalen som ska ge smaken åt soppan.
Koka upp fiskbuljongen. Tag fram och mät upp övriga ingredienser.
Skala löken och moroten. Skär dem i mycket små tärningar.
Skölj och hacka persiljan fint.
Smält smöret i en kastrull. Tillsätt grönsakerna och persiljan. Fräs i ett par minuter utan att de får färg. Tillsätt tomatpurén och räkskalen. Rör om. Pudra över mjölet.
Späd med buljong och vin i omgångar under uppkok och vispning.
Koka soppan 8-10 minuter. Tillsätt grädden och smaka av med konjak och cayennepeppar (var försiktig!). Låt koka ytterligare i ca 5 minuter. Runda av med att vispa i ca 1 msk smör.
Sila soppan genom finmaskig sil. Kolla smaken, framför allt sältan. Servera soppan rykande het med de skalade räkorna i. Låt dem ligga några minuter i den heta soppan för uppvärmning, men de får inte koka, då de lätt blir sega.