

Pikant palsternackssoppa med hummerkrutonger och räkor

Hummerkrutonger

100 gram ljust surdegsbröd utan kanter av typ pain roti
3 teskedar bongs touch of taste hummerfond
2 teskedar rapsolja

Soppan

700 gram skalad bitskuren palsternacka
2 stycken skalade och grovskurna päron
2 stycken grönsaksbuljongkapslar fond du chef knorr
1-2 teskedar salt
4 kryddmått finmald vitpeppar
75 gram pikant flödeost eller paprikafärskost
12 deciliter vatten
2 deciliter fullfet mjölk
2.5 deciliter vispgrädde
2 kryddmått vitlökspulver

Övriga ingredienser

200-300 gram skalade räkor
gunnarhögs krondillsolja i önskad mängd