



# Pikant palsternackssoppa med hummerkrutonger och räkor

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En härligt god höstlig soppa med smak av både hummer och räkor.

Här kokar vi ihop palsternacka med päron och lägger till härliga smaker av krondill, hummer, pikant flödeost och räkor. En soppa som är lätt och snabblagad och framför allt supergod!

## INGREDIENSER



### Hummerkrutonger

100 gram ljus 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

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att sätta ugnen på 150 grader och förbered ugnsplåt med bakplåtspapper till krutongerna. Skär brödet i 1-1.5 centimeters kuber och lägg dem i en skål. Blanda hummerfond och olja och häll det över brödkuberna och massera in hummerfonsblandningen så den fördelas jämt över brödbitarna. Häll över på plåten och låt gå i mitten av ugnen i cirka 30 minuter eller till du ser och känner att de är lagom krispiga.
- 2** Koka palsternacka, päron och buljong tills det är mjukt. Tillsätt mjölk, grädde och kryddorna och hälften av saltet, mixa till en slät enhet och låt koka upp. Lägg ner klickar av flödeosten och låt den smälta in i soppan under lätt omvispning. Servera i djupa tallrikar eller liknande med räkorna, krutongerna och ringlad krondillsolja.