



SOPPA

Morotssoppa med räkor

Kock: **Lotta Öström** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Snabb morotssoppa som blir lyxig med räkor! Vill man lyxa till det extra mycket så klickar man även i lite Kalixlöjrom och philiadelfiaost.

INGREDIENSER



5-6 st fint rivna morötter
1-2 st schalottenlök
1 st vitlösklyftor
3-4 msk kycklingfond
2 dl vitt vin
6-7 dl vatten
2 dl grädde
1 tub räkost
räkor efter smak och tycke

GÖR SÅ HÄR

1

Stek löken och morötterna i olja en liten stund.

2

Häll på fonden, vin och vatten, låt puttra ett tag.

3

Mixa sedan soppan med en mixerstav.

4

Tillsätt grädden och räkost och koka ihop. Smaka av med salt och cayennepeppar. Om den soppan känns lös brukar jag reda med majzena eller om den är tjock så häller jag i lite mer vin.

5

Skala räkorna och lägg dem i tallrikarna och häll den varma soppan över.