



SKALDJUR

Kräftsoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Denna lyxiga soppa passar utmärkt som en förrätt på nyårsafton eller som en elegant rätt till en bjudning under kräftsäsongen.

INGREDIENSER

- 1 kg kräftor
- 1 st morot
- 50 g rotselleri (liten bit)
- 1 st gul lök
- 2 msk rapsolja
- 3 msk tomatpuré
- 1 msk paprikapulver
- 1 knivsudd cayennepeppar
- 1 st lagerblad
- 3 dl torrt vitt vin
- 1 l fiskbuljong
- 3 dl vispgrädde



några kapsyler vardera av konjak och portvin
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala kräftorna och spara kräftstjärtarna i kylan till serveringen.
- 2** Skala och skär rotsakerna och löken i små bitar. Hetta upp rapsoljan i en stor kastrull och lägg i kräftskalerna, de hackade rotsakerna och löken. Fräs detta i några minuter under omrörning.
- 3** Blanda i kryddorna och tomatpurén i kastrullen och låt det fortsätta fräsa i några minuter under omrörning.
- 4** Tillsätt det vita vinet och fiskbuljongen i kastrullen. Låt det koka upp och sänk sedan värmen lite och låt det puttra under ett lock i 15-20 minuter. Sila sedan av och låt vätskan koka ner till två tredjedelar så att den får en kraftigare och mustigare smak.
- 5** När vätskan har reducerats ner så tillsätt grädden och koka upp soppan långsamt. Rör då och då. Låt soppan småkoka i cirka 10 minuter. Smaka sedan av soppan med salt och peppar, konjak och portvin.
- 6** Vid servering så lägg kräftstjärtarna i botten av djupa och varma soppskålar och häll soppan över. Soppan passar utmärkt med ett gott bröd med en stark ostskiva.