SKALDJUR

Kräftsoppa

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

40

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 kräftsjärtarna i kylen till serveringen.

2. Skala och skär rotsakerna och löken i små bitar. Hetta upp rapsoljan i en stor kastrull och lägg i kräftskalen, 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.