

Kall soppa med basilika och räkor

1 kruka basilika från Kabbarps Trädgård

1 grön paprika

1 klyfta vitlök

2 dl crème fraiche

½ dl majonnäs

100-150 gr skalade räkor

salt

svartpeppar

Gör så här

Dra av bladen från basilikastjälkarna och mixa stjälkarna tillsammans med vitlök och paprika till en slät soppa.

Blanda ner crème fraiche och majonnäs och rör tills soppan är slät.

Smaka av med salt och peppar och ställ i kylskåp ca 1 timme innan servering.

Hacka basilikabladen och rör ner precis före servering.

Häll upp soppan i tallrik och toppa med räkor, svartpeppar och några basilikablad.