

**Gurksoppa** (4 personer)*2 st oskalade gurkor**1 st gul lök**1/2 burk crème fraiche**1 tärning grönsaksbuljong**1 klick smör**1/2 l vatten**smörgåskrasse**salt, peppar, tabasco***Så här gör du**

Skal och hacka löken i grova tärningar. Skär gurkan i bitar. Smält smöret i en kastrull och lägg i lök och gurka. Fräs grönsakerna utan att de får färg. Häll på ca 1/2 l vatten och lägg i buljongtärningen. Låt koka i ca 10 min. Kör sedan i mixer tills blandningen blir slät. Häll tillbaka i kastrullen och koka upp, smaksätt med peppar och eventuellt lite salt, stänk i några droppar tabasco, smaken skall vara eldig. Drag kastrullen från värmen och rör ner crème fraiche. Strö över krasse vid serveringen.

Till soppan serveras varma smörgåsar

*8 skivor vitt formbröd**4 skivor rökt skinka**4 skivor ost t.ex. Grevé eller Schweizerost**senap*

Lägg skinka och ost på 4 av brödsnivåerna och bred senap på de övriga.

Lägg det senapsbredda brödet ovanpå skink-ostbröden. Stek gyllenbruna i smör och dela i fyrkanter.

