

Räksoppa

6-8 port

600g räkskal
400 g färdigskalade räkor
1,3 l vitt vin (chardonnay)
4 msk smör
2 stora palsternackor
4 stora morötter
3 gula lökar
7,5 dl matlagingsgrädde (vispgrädde)
3 msk grönskasfond
1 kapsyl schalottenfond
3 msk hummerfond
1 tub tomatpure
2 st fänkål
1 knippe dill
½ pkt philadefiaost med paprika och lök
½ pkt räkost
salt och cayennpeppar efter smak



Gör så här:

Skala och skiva morötterna och palsternackorna, skär löken lite grovt och skär fänkålen i mindre tärningar. Lägg smöret i en stor kastrull, låt smöret bli lite färgat. Lägg i räkskalen och bryn dom lite innan du lägger i alla grönsakerna. Lägg sedan i hela tuben tomatpuré. Låt det brynas tillsammans tills tomatpurén gott in ordentligt, häll sedan i de olika fonderna. Fortsätt med att bryna allt en liten stund till innan du häller i vinet. Låt sen allt stå och småkoka i 30 minuter.

Efter du har kokat allt i 30 minuter silar du av allt och sparar vätskan i en stor tjockbottnar kastrull. Häll i matlagingsgrädden (vispgrädden), mjukosten och philadefiaost med paprika och lök. Låt den sen stå och småputtra tills den har reducerats till ca hälften eller till den konsistens som du själv önskar. Smaka av och tillsätt ev salt och cayennepeppar.

Under tiden lägger du upp de skalade räkorna i en djup tallrik, lägg räkorna som om du skulle bygga en liten vulkan. Häll sedan i soppan försiktigt runt räkorna och toppa till sist med en liten dillkvist. Servera med lite vitlöksbröd.

Smaklig spis och lycka till!

Jill