

# Godaste kräftsoppan



- 4 portioner
- 2 stora eller 3 mindre morötter
- 1 msk smör
- 2 msk vetemjöl
- 1 fiskbuljongtärning
- 1 liter vatten eller (8 dl vatten & 2 dl vitt vin)
- 1 ask Kavli Kräftost 400 g (alt 200g räkokost & 200g kräftost)
- 2 dl Crème Fraiche

Skala och riv morötterna, bryn dem i smör i en kastrull. Strö över mjöl, häll i vatten och buljong. Koka i 5 minuter. Blanda ner Kavli Kräftost och Crème Fraiche. Låt det koka upp igen. Salta och peppra och annan krydda efter smak. Servera tillsammans med bröd. Smaklig måltid!

**Tips!** Vill du ha en lyxigare variant, tillsätt kräftstjärtar och ev lite vitt vin.

**PS.** Servera kräftstjärterna separat så var och en kan lägga dem i soppan. Då blir inte skaldjuren sega. ;-)  
Jag la i lite ca 2 msk philadelfiaost med smak av paprika och lök.

**Så himla god den blev!!!**