

Kräftsoppa

Förrätten på Nyårsafton bestod av en helt fantastiskt god och krämig Kräftsoppa. Lättlagad är den oxå, trots att den smakar så avancerat! ;)

4-6 port (beroende på om den serveras som förrätt eller huvudrätt)

2 msk margarin

2 stora morötter

2 msk vetemjöl

1 liter vatten

2 fiskbuljongtärningar

400 g kräftost (mjukost)

1 burk kräftstjärtar

2 dl creme fraiche

cayennepeppar efter tycke och smak

dill

Grovriv morötterna och fräs dem tillsammans med margarinet och vetemjölet i en kastrull. Späd med vatten och tillsätt sedan buljongtärningarna och låt det puttra en stund. Ha i kräftosten, creme fraichen och dillen och sjud på svag värme ytterligare en stund.

Smaka av med cayennepeppar. Hacka kräftstjärtarna grovt och häll ner dem i soppan och låt allt bli varmt. (Vill man ha en slät soppa så kör några varv med mixerstaven i innan kräftorna åker i). Servera med gott (vitlöks-) bröd!