

## **Krämig ärtsoppa med kräftstjärtar.**

8 portioner.

Kräftstjärtar 200 g.

Svartpeppar.

### **SOPPA.**

Gul lök 2 st

Vitlök 2 klyftor.

Smör, 4 msk

Frysta ärter, 1000g.

Vatten, 2 liter.

Salt, 2 tsk.

Hönsbuljongtärning, 4st.

Vitt torrt vin, 2 dl.

Crème fraîche, 4 dl.

Rostat bröd.

### **Gör så här:**

1.

Skala och finhacka lök och vitlök.

Fräs mjuk i smör utan att den tar färg.

2.

Tillsätt ärter, vatten, salt och smula i buljongtärningarna.

Rör om och sjud utan lock 10 min. Mixa.

3.

Häll i vinet och vispa i crème fraîche. Smaka eventuellt av med mera salt.

Sjud soppan någon minut före servering.

4.

Servera med kräftstjärtar. Mal över med svartpeppar.

Tillbehör: Rostat bröd som delats diagonalt.

Lycka till!