

Skummig räksoppa med skaldjursspett

Ingredienser

1 kg räkor med skal
1 gul lök
1 msk smör
2 msk tomatpuré
1,5 l fiskbuljong
2 dl vitt vin
2 dl vispgrädde
1 tsk salt
1 krm kajennpeppar
2 dl lättmjölk

Spett.

Räkor

1 burk kräftstjärtar i lake
1 burk musslor i vatten
1 citron
1 lime

Gör så här.

Skala räkorna. Ställ dem kallt i kylskåpet. Skala och finhacka löken. Fräs löken i smöret i en gryta. Tillsätt tomatpurén och låt fräsa med någon minut. Häll på buljongen och tillsätt vin och grädde. Låt koka utan lock ca 15 minuter. Lägg i hälften av räkorna och mixa soppan slät med mixerstav. Smaka av med salt och peppar. Trä upp resterande räkor på träspett växelvis med avrunna kräftstjärtar, musslor och tunna skivor av citron och lime.

Värm soppan. Koka upp mjölken i en kastrull och vispa den kraftigt tills den är skummig.

Fördela soppan i koppar och toppa med mjölkskum.

Lägg ett skaldjursspett tvärs över koppen.