

RÄKSOPPA

10 portioner

1500 g färska räkor

5 msk olivolja

2½ st finhackad gul lök

125 g 1 bit färsk fänkål, skuren i tärningar, små.

2½ tsk tomatpure

15 dl fiskbuljong (tärningar)

2½ dl torrt vin, vitt.

7½ dl vispgrädde

salt och nymalen peppar efter smak

Eventuellt lite cognac.

2½ knippa dill, finskuren

10 skivor rostad vitt bröd

Skala räkorna men spara skalen. Fräs räkskalen i oljan. Tillsätt lök, fänkål och tomatpure. Tillsätt fiskfonden och vinet och låt allt sjuda i 10-12 minuter. Sila.

Häll i grädde och koka i 10 minuter. Smaka av med salt och peppar och eventuellt en skvätt cognac. Arrangera räkorna vackert på brödet och garnera med dill.

Servera soppan till brödet. Så här ljuvligt ska en riktig räksoppa smaka, gärna till ett svaltt vitt vin, typ Muscadet.

I restaurangkök finns alltid god och nygjord buljong eller fond. har man inte buljong hemma så går det bra med buljongärning eller flytande koncentrerad fond. Följ beskrivningen på förpackningen och ta så stor volym utspädd buljong som står i receptet.