



FÖRRÄTT

SPETSAD KRÄFTSOPPA

3 msk fint tärnad rotselleri	3 msk fint tärnad palsternacka
1 st finhackad gul lök	3 msk tomatpuré
5 dl torrt vitt vin	kräftfond
3 st lagerblad	12 st vitpepparkorn
2 krm timjan	9 dl vispgrädde
9 cl madeiravin	9 cl whisky
Kräftstjärter	1dl dill, finskuren
Salt, vitpeppar och cayennepeppar	

Fräs rotfrukterna och löken i lite olja. Tillsätt tomatpurén, vitvinet, fonden och kryddor. Koka upp och skumma ytan väl. Tillsätt grädden och låt det hela reducera till ca 2,5 liter återstår. Smaka av med salt, vitpeppar och ett par knivsuddar cayennepeppar. Sila genom fin sil. Tillsätt madeiravinet och whiskyn, samt dillen. Fördela kräftköttet i djupa tallrikar och slå över soppan.