

Crème Ninon med räkröra

Ingredienser för 4 portioner:

600 g frysta ärter
2 schalottenlökar
1 hönsbuljong tärning
1 grönsaksbuljong tärning
7 dl vatten
2,5 dl vispgrädde
Salt och peppar

Räkröra

300 gram skalade räkor
0,75 dl crème fraîche
1,5 msk riven pepparrot
Salt och peppar

Tillagning:

1. Koka ärter och lök i buljongen i ca 7 minuter. Häll i grädden och krydda. Mixa slät.
2. Blanda räkorna med crème fraîche och pepparrot. Smaka av med salt och peppar.
3. Runda av soppan med 2 dl Crémant.
4. Servera soppan med räkröran.