

Sparrissoppa med pepparrotsräkor

Ingredienser för 4 portioner :

1 liter grönsaksbuljong
Ca 500 gram sparris - vit eller grön
Ca 2 dl crème fraîche
Socker, salt och peppar
Ca 150 gram skalade räkor
2 msk riven färsk pepparrot
2 msk hackad bladpersilja

Tillagning:

1. Koka upp buljongen i en kastrull.
2. Skär av knopparna på sparrisen och koka dem en minut i buljongen.
3. Lägg upp i isvatten (eller kallt rinnande vatten). Sätt åt sidan.
4. Skär bort någon cm på nederdelen av sparrisen. Skala eventuellt det yttre på sparrisen om den verkar trög.
5. Strimla sparrisen så tunt du kan
6. Koka sparrisen mjuk i buljongen ca 12 minuter.
7. Häll över i en matberedare och mixa med mixerskivan någon minut. Häll tillbaka i kastrullen.
8. Tillsätt crème fraîche (den som kan kokas) och smaksätt med en tsk socker, 1/4 tsk salt och några varv med pepparkvarnen. Soppa är nu klar.
9. Blanda räkorna med pepparroten och persiljan.
10. Lägg en hög i mitten av tallriken tillsammans med några sparrisknoppar och slå sparrissoppa runt om.