

Förrätt 2013

Kräftsoppa, 6 personer

2 Stora morötter

1 st purjolök

Margarin

Mjöl

3 fiskbuljongtärningar

Ca 300 g förpackning kräftost

1 burk Creme Fraiche

Svartpeppar, salt och dill

Kräftstjärtar två burkar

1 liter vatten + kräftspad

Dill

Valfritt bröd

Riv morötterna, skär purjolöken i skivor, fräs sedan dessa i margarin. Pudra lite mjöl över.

Häll vattnet och lite av kräftspadet över. Smula i fiskbuljongtärningarna, låt puttra en stund.

Rör i kräftosten och creme fraichen. För slätare konsistens går det även bra att mixa soppan.

Krydda med svartpeppar och salt, ev dill. Önskas en "starkare" soppa ha i lite sambal oelek.

Kräftstjärtarna hålls i sist precis innan servering (ska ej kokas).