

Boxingday soppan!

Kräft & Räksoppa ca 8-10 portioner

200 g Kavli Kräftost

200 g Kräft & Räkost

3 stora morötter

2 palstenackor

3 dl Creamfraiche

3 dl vispgrädde

1,5 dl mjölk

2,5 msk kyckling fond

1 dl Hackad dill (går bra med ca 1/2 pkt frusen dill)

2 burkar Kräftstjärter

1 burk Räkor

Salt

Vitpeppar

Cayennpeppar

Skala och skär Morötter och Palsternackor i små bitar

Fräs dessa i någon minut i en kastrull med smör, salta och vitpeppra

Beroende på vilken storlek på bitarna man har, så kan man mixa dessa

med en stavmixer till önskad koncistens.(Jag körde lite med stavmixer!)

Blanda i alla ingredienser utom Kräft stjärtarna och Räkorna

Låt det koka upp försiktigt under omröring smaka av med Cayennpeppar

Justera konsistensen med mjölk eller maizena redning, låt små koka ca 10-15 minuter,

tills morötter och palsternacka har lite tuggmotstånd kvar.

Lägg i Räkor och Kräftstjärter de sista 1-2 min annars blir skaldjuren sega!

Smaklig spis!

//Dan