

CAMBOZOLA soppa med räkor



Ingredienser för 4 personer:

150 g CAMBOZOLA
2 msk rapsolja
1 msk smörolja
200 ml grädde
saften av en half citron
600 ml grönsaksfond
2 msk mjöl
1 lök
nymald peppar
8 räkor, skalade och ansade
1 chilifrukt
1 msk krasse
2 msk groddmix
och 1 minibaguette

Tillagning:

Skär chilin i små ringar och ta bort kärnorna. Ta bort kanterna på CAMBOZOLA och skär i tärningar. Värm upp smöroljan i en kastrull och bryn den skalade, finhackade löken. Strö mjölet över löken, rör om, späd med kall grönsaksfond och rör om. Tillsätt grädde och citronsaft, vänd ner CAMBOZOLA, krydda soppan med nymald peppar och håll den varm. Hetta upp rapsolja i en panna, tillsätt räkor och chiliringar och stek snabbt på medelhög värme. Häll upp soppan i skålar, lägg i chiliräkorna, strö över krasse och groddar, och servera omedelbart. gyllenbrun.
Tillagningstid: ca 25 minuter

