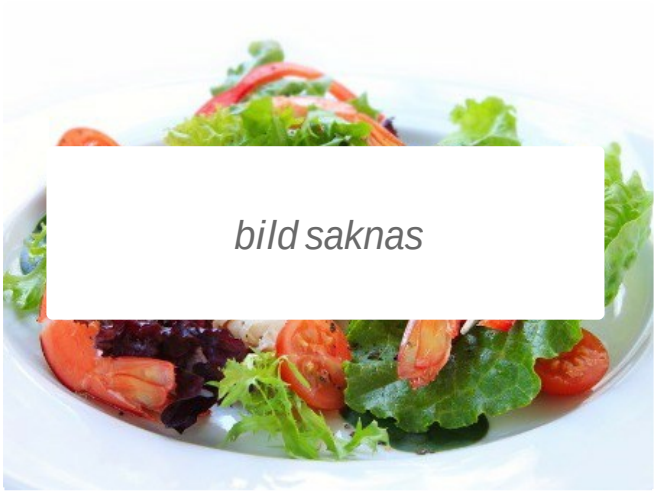


inköpslistan.se

Av: Ann Holmgren

- 4 port
- Skaldjur, Huvudrätt, Fest

GOD SOPPA MED KRÄFTSTJÄRTAR

Ingredienser

4 st morötter
2 msk vetemjöl
1 liter vatten
2 tärningar buljong, fisk
400 g ost *(kräftost)*
1 burk kräftstjärtar
2 dl creme fraiche
2 msk margarin
svartpeppar *(efter behag)*
1 knippe dill

Gör så här

Riv morötterna och fräs dom i margarinet. Tillsätt mjöl och späd med vattnet. Smula buljongtärningarna över och krydda med svartpeppar. Låt alltsammans puttra lite.
Tillsätt kräftosten och cremefraichen och ha i hackad dill.
Värm upp. Tillsätt kräftstjärtarna precis innan serveringen.

Servera gärna med vitlöksbröd till.