

Räksoppa som i Kyrkesund (4 portioner)

600 gr oskalade räkor
1-2 msk smör eller margarin
1 st gul lök
30 gr ca rotselleri
1 msk tomatpuré
6 dl fiskbuljong
2 msk vetemjöl
4 dl mjölk (grädde)
salt
svartpeppar
cayennepeppar
dill

Skala räkorna och fräs skalen i smör i en gryta. Rör om så att skalen inte bränner fast.

Skala och finhacka löken och rotsellerin. Lägg ner grönsakerna i grytan. (Kan kokas separat och läggas i soppan när den är silad)

Tillsätt tomatpurén och rör om.

Häll på buljongen och koka ungefär 20 minuter.

Sila bort räkskalen (Kan kokas med i tygpåse) .

Rör ut vetemjölet i lite av mjölken och rör ner i soppan.

Tillsätt resten av mjölken(1/2 grädde går bra) och låt koka 5 minuter.

Lägg i räkorna, smaksätt med salt, peppar och cayennepeppar.

Garnera med dill.