

Räksoppa

600 g oskalade räkor
1 – msk smör
1 gul lök
30 g rotselleri
1 msk tomatpuré
6 dl fiskbuljong
2 msk vetemjöl
4 dl mjölk
salt
svartpeppar
cayennepeppar
dill

Gör så här

Skala räkorna och fräs skalen, under omrörning, i smör i en gryta. Låt ej skalen bränna fast.

Skala lök och rotselleri och finhacka dem.

Lägg grönsakerna i grytan.

Tillsätt tomatpuré och rör om.

Häll på buljong och låt koka i 20 minuter.

Sila bort räkskalen.

Rör ut vetemjålet i lite av mjölken och rör ner det i soppan.

Tillsätt resten av mjölken.

Koka i fem minuter.

Smaksätt med salt, peppar och cayennepeppar.

Lägg i räkorna.

Garnera med dill.