

Carros skaldjurssoppa.

4	Morötter
4 msk	smör
2 msk	mjöl
400 g	kräftost
2 dl	crème fraiche
2 st	fiskbuljongtärningar
1 burk	kräftstjärtar
1 paket	crabfish
1 liter	vatten

mald svartpeppar, färsk dill

Gör så här

Riv morötterna och fräs tillsammans med smör, blanda i mjöl, häll i vatten och tillsätt buljongtärningar och peppar.

Låt det puttra en stund, lägg i kräftost och crème fraiche, sist läggs kräftstjärtar och crabfish i, efter det ska inte soppan koka mer.

Tillsätt färsk dill före servering. Servera gärna med vitlöksbröd.