

Räk- och Zucchinisoppa.

4 portioner.

2 zucchini, medelstora
1 msk smör
3 dl grönsaksbuljong
2 dl mjölk
3 dl vispgrädde
½ tsk salt
1 krm svartpeppar
2 msk finhackad dill
2 tsk citronsaft

Till garnering

dill

räkor

Gör så här

Skala zucchini och skär dem i skivor.

Fräs skivorna i en gryta.

Tillsätt buljong, mjölk och grädde.

Låt koka i 15 – 20 minuter.

Mixa soppan slät.

Smaksätt med salt och peppar.

Tillsätt dillen och citronsaften.

Häll upp i sopptallrik

Servera med dillkvistar och rikligt med räkor.

Ett gott bröd till smakar bra.