

Koppar från keramiker
Leena Möller, Åda
Konsthantverk &
Design i Vagnhärad.

Krämig ärtsoppa med kunglig krabba

🕒 25 MIN

Soppan räcker till dubbelt så många
om den serveras som förrätt.

TILL 4 PERS:

100 g rensad kungskrabba
1 krm nymald svartpeppar

SOPPA:

1 gul lök
1 liten vitlöksklyfta
2 msk smör
500 g frysta gröna ärter
1 liter vatten
1 tsk salt
2 hönsbuljongtärningar
1 dl torrt vitt vin
2 dl creme fraîche
ev ½ tsk salt

GÖR SÅ HÄR:

1. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs mjuk i smör utan att den tar färg.
2. Tillsätt ärter, vatten, salt och smula i buljongtärningarna. Rör om och sjud utan lock 10 min. Mixa. Hit kan förberedas.
3. Häll i vinet och vispa i creme fraîche. Smaka eventuellt av med mer salt. Sjud soppan någon minut före servering.
4. Servera med kungskrabban. Mal över svartpeppar. ●

ATT DRICKA TILL

Penfolds Rawson's Retreat Riesling 2007 (16406)
Australien, 75 kr.
Ett rent, druvigt vitt vin med god, aptitretande syra och sting i avslutningen.

eller

Georg Breuer Riesling Sauvage 2007 (5899)
Tyskland, 109 kr.
Lätt aromatiskt med inslag av krispiga äpplen, citrus och mineral. Ståtligt och fräscht.