



4 port

- 2 st rivna morötter
- 100 g smör
- 3/4 1 vatten
- 1½ ask creme fraichè
- 2 st fiskbuljongtärningar
- 1 stor ask räkmjukost
- ev. salt och peppar
- dill
- majonnäs
- ½ kilo oskalade räkor
- vitlök

Blanda en halv ask cremè fraiche med majonnäsen och pressad vitlök efter smak. Skala räkorna. Ställ kallt.

Smält smöret i en kastrull och lägg i morötterna. Låt dem mjukas upp ett par min. Häll på vattnet och lägg i buljongen, mjukosten och en ask creme fraichè. Låt det koka ihop något och smaka av med dillen och kryddorna. Lägg i nästan alla räkorna.

Vid servering:

Häll upp soppan i tallriken, ta i en klick av creme fraichè-majonnäsen. Toppa med lite räkor och en dillkvist.

Servera med rostat vitlöksbröd.

Mycket god och krämig soppa!!