



Foto: Susanne Almers

## Kräftsoppa

### Ingredienser 4 personer

125 g	fänkål, liten färsk
2 msk	smör
3 msk	vetemjöl
5 dl	kräftfond
3 dl	torrt vitt vin
1 dl	vispgrädde
1 krm	tabasco
1 nypa	salt, eventuellt
200 g	kräftstjärter, skalade
250 g	abborrfilé, skinn- och benfri

### Tillbehör

4 st	varma vitlöksbröd
------	-------------------

### Tillagning

Soppan har en god och tydlig kräftsmak. Kräftstjärter och skinn- och benfri abborrfilé i bitar får sjuda i soppan ca 2 min. Det blir en riktig delikatess. Blir det soppa över kan den blandas med kokt pasta och lite hackad dill.

Ansa och skär fänkålen i små tärningar. Hetta upp smör i en kastrull och fräs fänkålsbitarna på medelvärme ca 2 min. Rör ner vetemjöl och vispa ner kräftfond, vin och grädde. Låt soppan koka ca 10 min utan lock. Smaka av med tabasco och eventuellt salt. Blanda ner bitar av fiskfilé och kräftstjärter och låt soppan sjuda ca 2 min. Servera soppan varm med t ex varma vitlöksbröd med finhackad dill.