

Kräft- och sparrissoppa

I lördags gjorde mamma den här sparrissoppan till förrätt. Så himla gott! Och med det [här](#) brödet till. Älsk på det!!



Kräft- och sparrissoppa

4 portioner

- 2 burkar kräftstjärter (à 170 g)
- 1/2 rödlök
- 1/2 gurka
- 2 msk dill
- Salt och peppar
- 1 l hönsbuljong (vatten och buljongtärning eller fond)
- 500 g grön sparris
- 1/2 fänkål
- 1 msk pressad citronsaft
- 1 1/2 dl vispgrädde
- 2 msk majsstärkelse (Maizena)



Låt kräftstjärtarna rinna av. Skala och skär löken i tunna klyftor. Skala, dela, kärna ur och skär gurkan i tärningar. Hacka dillen. Blanda kräftstjärtar, lök, gurka och dill. Smaka av med salt och peppar.

Koka upp buljongen. Skölj sparrisen och bryt av den nedersta delen och släng den. Skär av topparna på sparrisen till garnering. Ansa och skiva fänkålen. Koka först sparristopparna någon minut i buljongen. Ta upp dem. Koka sedan sparrisen och fänkålen i buljongen under lock ca 5

min.

Mixa soppan slät med en stavmixer eller i en blender. Smaka av med citronsaft, salt och peppar. Rör ner grädden. Rör ut majsstärkelsen med lite vatten och red soppan. Låt koka någon minut. Servera soppan med sparristoppar, kräfröra, och bröd.