

Avokadosoppa med smördegstänger

4-6 personer

Ingredienser

Soppa

- 1 dl vispgrädde
- 3 st mogna avokado
- 1 msk pressad citronsaft
- 1 l buljong av vatten och 1 tärning
hönsbuljong
- 2 msk honung
- 1/2 tsk salt
svartpeppar och cayennepeppar
efter smak
- 1 dl crème fraîche
- 1/2 dl vispgrädde
- 1 bit pepparrot, råreven
- 18 st kräftstjärtar



Smördegstänger

- 1 st smördegspatta, rektangulär
- 1 dl hackade pinjenötter
- 1 st ägg
- 1 dl färskrivet parmesanost

Soppa

Handvispa den ena dl grädde i en skål, ställ åt sidan så länge.
Koka upp en liter vatten med 1 hönsbuljongtärning. Låt svalna litet grand.
Skala avokadorna och skär dem i bitar, cirka 3 cm stora. Lägg bitarna i matberedare tillsammans med pressad citron och mixa det hela tills det blir som ett jämnt mos. Späd då med cirka 1/3 av buljongen lite i sänder. Häll över avokadoblandningen i en beredningsskål. Häll successivt i resten av buljongen. Rör ned grädden.
Smaka av med salt, nymald peppar och lite pressad citron.

Tillbehör

Rör ut crème fraîche med 1/2 dl ovispad grädde och smaksätt med råreven pepparrot.
Hacka lätt upp kräftstjärtarna och krama ur överflödigt vätska.

Smördegstänger, c:a 30 st

Rulla ut smördegen. Pensla med uppvispat ägg. Blanda samman nöterna och osten och strö jämnt över degen. Markera med sporren längs med degens mitt. Sporra därefter i c:a 2 cm breda remsor. Lägg dem på bakpappersklädd plåt och grädda i ugnen vid 225°C 8-10 min.

Servering

Värm upp soppan som UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER FÅR KOKA!
Portionsservera. Lägg försiktigt ner en klick av crème fraîche-grädden i soppan. Fördela de hackade kräftstjärtarna ovanpå klicken.
Servera med smördegstängerna.