

Räksoppa Gourmet (4 personer)



300 gr oskalade räkor, 1 liter skaldjursfond, 1 liten morot, 1 rödlök, 1/4 rotselleri, 1 vitlöksklyfta, 1 msk tomatpuré, 1 msk vetemjöl, 3 dl vispgrädde, 10 cl cognac, 50 gr smör Majsolja, cayennepeppar, salt, vitpeppar

1. Skala räkorna och skär grönsakerna i grova tärningar. Spara räkorna och lägg skalen i en gryta med upphettad olja. Vänd skalen emellanåt så de inte bränner fast. Tillsätt grönsakerna och låt fräsa några minuter. Rör i tomatpurén och därefter mjölet.
2. Tag grytan från värmen och bränn av skalen med hälften av cognacen. Häll i skaldjursfonden och låt soppan sjuda 20-25 minuter. Tillsätt grädden(spara lite till serveringen) och koka ihop soffan tills den får en smidig konsistens. Smaka av med salt, cayennepeppar och vitpeppar. Sila soppan genom trådsil, häll i resten av cognacen och montera med hälften av smöret.
3. Hetta upp de skalade räkorna i en kastrull tillsammans med den resterande hälften av smöret som smaksätts med cayennepeppar. Fördela räkorna i små portionsskålar (skålarna ska ha hållits varma i ugn).
4. Servera soppan i varma tallrikar/skålar, garnera med lite vispad grädde och pudra över en aning cayennepeppar. De varma räkorna serveras därtill i portionsskålarna och vid sidan om ostgiffarna.

Ostgiffar (obs! 8 personer)

1 paket färsk smördeg (rund), 2 dl riven västerbottenost, 1 par nypor kummin, 1 ägg

Kavla ut degen lätt. Strö över ost och kummin. Dela degen i åtta tårtbitar. Rulla bitarna till giffar och pensla med det uppvispade ägget. Grädda i ugn 200 grader i tio minuter.