



Soppa på gröna ärter med halstrade scampi

Enkel att göra. Vill man hoppa över skaldjuren (i KB:s Kokbok används havskräftstjärter) är soppan god som den är.

4 (-6) pers. _____

2 chalottenlökar, finhackade
50g smör
1 lit kycklingbuljong
5dl gröna ärter
12 scampi
olivolja
salt och svartpeppar, litet cayennepeppar
2 dl champagne
2dl vispgrädde, lätt vispad

Fräs löken mjuk i smör utan att den får färg. Slå på buljong och låt koka i 5 minuter. Tillsätt ärter och låt koka i ytterligare 5 minuter. Mixa soppan och sila den.

Trä upp scampin på spett och pensla dem med litet olivolja. Salta, peppra och halstra dem i en het panna.

Häll champagne i soppan, tillsätt lättvispad grädde, svartpeppar och smaka av med litet cayennepeppar.

Servera genast med scampin.

Obs! Viktigt att soppan serveras riktigt varm!