

Förrätt: La soupe de pommes de terre aux écrevisses

Personer: 4-5



Ingredienser:

300 g potatis
1 stor gul lök
Smör
3 dl grönsaksbuljong
5 dl mjölk 3 %
1 tsk dillfrön
2 dl riven parmesan
Salt
Vitpeppar

Garnering

Smetana
300 g kräftstjärter
1 knippe dill
Skalet av 1 citron

Gör så här:

1. Skala och dela potatisen i mindre bitar. Koka potatisen mjuk i grönsaksbuljongen.
2. Hacka löken och svetta den med dillfrön i en panna med lite smör.
3. Tillsätt löken och hälften av mjölken till potatiskoket och mixa.
4. Tillsätt resten av mjölken, lite i taget, till det att du fått en bra konsistens.
5. Koka upp och ta kastrullen från värmen och rör ner parmesanosten.
6. Smaka av med salt och peppar.
7. Lägg en klick Smetana i botten på tallriken varpå kräftstjärtarna placeras.
8. Slå upp soppan i tallrikar och fördela kräftstjärtarna.
9. Toppa med finhackad dill och lite rivet citronskal.