

Soppan Surf 'n' Soup med gratinerade havskräftor.

De flesta av oss har säkert ätit Surf 'n' Turf, både en och två gånger. Men idag kände jag för att göra något annat av rätten. Därför fick det bli Surf 'n' Soup istället. En perfekt middag till den stundande Nobelmiddagen. Jag har gratinerat havskräftor och gjort en skaldjursoppa. Jag valde att ha räkor i soppan, men det är ju helt en smaksak.

Självklart kan man koka sin egna skaldjursfond av skalet från räkorna om man känner för det. Annars går det fint att använda fond på flaska också. Jag gillar att mixa soppan så den blir härligt skummig innan servering. Servera ett gott bröd och några citronklyftor till!



4 PORTIONER



50 MIN

Soppa

Skaldjur

Surf 'n' Soup

Ingredienser:

4 schalottenlökar
1 vitlök
Smör att steka i
2 msk fiskfond
4 dl vatten

2 dl crème fraiche
2 msk vitt vin
1/2 msk vetemjöl
1 msk stenbitsrom
2 msk färsk dill
Salt och svartpeppar
ca 300g skalade räkor eller kräftor

DEKORATION:

Stenbitsrom
Färsk dill
Klor från havskräftor

Gör så här:

1. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs det mjukt i lite smör.
2. Tillsätt fiskfond, vatten, crème fraiche och vitt vin. Låt koka upp.
3. Vispa i mjölet och fortsätt småkoka tills soppan tjocknat något. Smaka av med salt och svartpeppar.
4. Mixa soppan helt slät och skummig. Häll upp i 4 skålar.
5. Toppa med räkor, stenbitsrom, färsk dill och klor från havskräftor.

Gratinerade havskräftor med persilje- och vitlökssmör

Ingredienser:

4 stora havskräftor, kokta
100 g smör
1 vitlöksklyfta
1/2 dl hackad persilja
Salt
1 dl finriven, vällagrad ost

Gör så här:

1. Dela havskräftorna på längden och lägg i en ugnsfast form.
2. Blanda samman smör, pressad vitlök, finhackad persilja och salt.
3. Klicka ut smöret över havskräftorna och strö sist över riven ost.
4. Gratiner havskräftorna i 225°C högt upp i ugnen. Ta ut formen efter cirka 5 minuter. Om du använder okokta havskräftor kan de behöva gratineras cirka 5 minuter till.



Spara i lista

Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut

Systembolagsnummer: 77141

96,00 kr

Till Nobelmiddagen passar såklart ett glas bubbel riktigt fint. Som ett glas Pierre Olivier Blanc de Blancs, ett franskt mousserande som är tillverkat på ekologiska druvor.

Se också



Grilla fisk och skaldjur - recept och dryckestips.

Att grilla fisk och skaldjur är otroligt gott och mångsidigt så här ger vi dig inspiration på tio olika grillade fisk- och skaldjursrätter med tillhörande dryckestips.

[Läs mer](#)



Vilket vin ska man välja till naturell och gratinerad hummer?

folk o folk har provat fram vilka viner som passar bäst till både naturell och tillagad hummer.

[Läs mer](#)



Solgul fisksoppa med torsk och lax.

Ett riktigt bra basrecept på fisksoppa med torsk, lax och saffran som du kokar på 30 minuter.

[Läs mer](#)



Saffransdoftande och färgsprakande fisksoppa.

Jag har läst någonstans att alla hemmakockar med värdighet ska ha ett riktigt gott recept på fisksoppa i sin ägo. Mina vänner, i dag delar jag med mig av mitt! En lyxigare variant, full med fina råvaror och fantastiska smaker.

[Läs mer](#)

Utskrift