

Krabbe-Suppe



Det skal I bruge:

- 6 – 8 krabber
- 3 gulerødder
- 1 porre
- 1 fed hvidløg
- ¼ l fløde
- 1 ds tomatpuré
- 1 bouillonterning
- ½ l vand
- Olie, salt, peber og paprika

- Læg krabben på ryggen på et skærebræt
- Skær den over med en stor kniv i et ”hug”
- Knus krabberne med en lille hammer
- Kom krabbestykkerne i en gryde med ½ l vand
- Lad dem simre i ca 15 min
- Si krabbestykkerne fra med en finmasket si evt. et viskestykke
- Vask og snit grønsagerne fint
- Svits dem i lidt olie
- Tilsæt krabbefonden, fløde, tomatpuré og bouillonterning
- Lad det koge op og smag til med salt, peber og paprika.