

Romantik Hotel

# Åkerblads i Tällberg



## Kräftsoppa

4personer

Förberedelse 5min

Tillagningstid 20min

200g.	Skalade kräftstjärtar
1msk.	Smör
4 dl	Mjök
4 dl	Grädde
2 dl.	Vitt vin
4 stjälkar	Dill
1 st.	Gul lök
½ st.	Citron
1tsk.	Dillfrö
1tsk	Kumminfrö
2 msk.	Koncentrerad hummerfond
-	Salt & vitpeppar
-	Maizenamjöl

1. Skala och hacka löken.
2. Smält smöret i en kastrull och fräs löken tillsammans med dill-, och kumminfrön.
3. Slå på vinet, dillstjälkarna, saften ifrån citronen och hummerfonden i kastrullen och koka upp.
5. Låt småsjuda ett par minuter och tillsätt grädde och mjök
6. Red till önskad konsistens med maizenamjöl som Ni löst upp i lite vatten.
7. Smaka av med salt och vitpeppar. Tillsätt kräftstjærtarna i soppan strax innan servering
8. Servera soppan varm med ett nybakat bröd

**Lycka till och smaklig måltid önskar familjen Åkerblad  
och köksmästare Fredrik Svedberg.**

**Åkerblads** Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se