

KRÄFTSOPPA

4 pers

2 msk margarin
2 stora morötter
2 msk vetemjöl
1 l vatten
2 fiskbuljongtärningar
400 gram kräftost
1 burk kräftstjärter
2 dl crème fraiche
svartpeppar
dill

Gro riv morötterna
Fräs dem i margarinet och strö över mjölet
Späd med vattnet och tillsätt buljongen och svartpeppar
Låt det småputtra en stund
Tillsätt kräftosten, crème fraiche och dill
Låt det puttra en stund

Servera soppan med kräftstjärtarna, dill och ett gott bröd