



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. juni 2015

Forret

Agurkesuppe med rejer og rugbrødschips (4 personer).

Ingredienser:

1 skalotteløg, 2 spsk olie til stegning, 1 dl hvidvin, 1 agurk, 1 dl friskbælgede ærter, ½ l hønsebouillon, 3 spsk piskefløde, salt og friskkværnet peber.

Rugbrødschips: 1 stk rugbrød på 4 cm, 2 spsk olivenolie, salt.

Tilbehør: 25-50 g pillede rejer pr. person, saft af ½ citron, lidt friskhakket dild, friskkværnet peber, 1 citron.



Pil løget og skær det i fine tern. Steg løgterne i olie i en gryde. Tilsæt hvidvin og kog ind, til der er ca. 1/3 væske tilbage i gryden.

Skræl agurken og skær den i tern. Bælg ærterne. Kom agurk og ærter i gryden sammen med bouillon. Lad suppen småkoge i 10 minutter ved lav varme uden låg. Krydr godt med salt og peber.

Tag suppen af varmen. Blend den med en stavblender og si den. Rør fløde i suppen og stil den i køleskabet i 1 time.

Rugbrødschips: Skær rugbrødet i meget tynde skiver og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Dryp med olie og drys med salt. Steg rugbrødsskiverne sprøde i en 180 grader varm ovn i 8-10 minutter. Afkøl på en rist.

Tilbehør: Vend rejerne i lidt citronsaft og krydr med salt og peber. Top agurkesuppen med rejer og dild og servér med rugbrødschips og citronbåde.