

## Kräftsoppa med pankofriterade tigerräkor

12-14 pers

2 gula lökar  
2 krm dillfrö  
4 msk tomatpuré  
1 stor morot  
½ rotselleri  
100 g smör  
1½ L kräftbuljong  
1 kg kräftor  
1½ L gräddmjölk  
salt och peppar  
citron, socker, vitt vin,  
1 dl cognac  
Maizena  
Panko  
Träspett

12-14 tigerräkor

*Dela kräftorna och ta ut köttet, slå sönder skalet.*

*Finhacka löken, moroten och sellerin.*

*Fräs de finhackade grönsakerna i smöret. Tillsätt dillfrö, tomatpuré, kräftskalen och låt fräsa en stund.*

*Slå på cognacen och bränn av med en tändsticka ( **titta inte i grytan** )*

*Slå på 2 L vatten och vitt vin, låt koka ca 10-15 minuter. Sila.*

*Nu har ni buljongen, låt den reducera ner till hälften, häll på gräddmjölken och låt koka upp.*

*Smaka av. Salta och peppra efter smak använd även citron och socker.*

### **Räkorna**

*Fräs tigeräkorna snabbt så att dom fortfarande är spänstiga.*

*Smaka av med vitlök, salt och peppar. Låt svalna.*

*Vänd i mjöl , uppvispat ägg och sist i pankon.*

*Friterar precis innan servering*

*Bon apétit!*