

## Skaldjurssoppa (4 port)

400 g skalade räkor (eller kräftstjärtar)  
2 msk margarin  
1 tsk curry  
1 skalad palsternacka, grovriven  
2 skalade morötter, grovrivna  
2 gula lökar, grovhackade  
2 skalade potatisar, tärnade  
2 msk vetemjöl  
1 lit fiskbuljong  
Salt, peppar och hackad dill eller gräslök

- Hetta upp margarin och curry i en gryta.
- Lägg i alla grönsaker och fräs några minuter. Strö över mjölet och rör om. Tillsätt buljongen och koka upp.
- Sjud under lock ca 5-10 min tills grönsakerna är nätt och jämt mjuka. Smaka av med salt, peppar och dill eller gräslök.
- Lägg i räkorna. Hetta upp men koka inte.
- Servera gärna med nybakt lantbröd.

