



## Morotssoppa



## Morotssoppa med räkor & kryddgrönt

### Ingredienser:

Recept för 2 personer.

4 – 6 morötter, ca 300 g

2 gula lökar

2 vitlöksklyftor

1 liter vatten

2 hönsbuljongtärningar eller 3 msk koncentrerad kycklingsfond

Cayennepeppar eller sweet chili

Salt och svartpeppar

1 dl matlagningsgrädde, 15 %

Ca 150 g skalade räkor

1 kruka färsk bladkrydda, koriander eller persilja

50 g grovt bröd/portion

Kcal per portion: 370

### Gör så här:

1. Skala och skär morötter i mindre bitar, lägg i en kastrull tillsammans med vitlök.
2. Tillsätt vattnet och buljongen, låt allt sjuda under lock tills morötterna mjuknat, ca 20 min.
3. Skilj grönsakerna från spadet och mixa dem i matberedare el med mixerstav.
4. Häll tillbaka i kastrullen och späd med grönsaksspadet till önskad soppkonsistens.
5. Tillsätt försiktigt cayennepeppar eller sweet chili till önskad hetta. Smaka av med salt och peppar.
6. Tillsätt grädden & låt soppan sjuda i någon minut.
7. Häll upp soppan i portions-skålar och toppa med räkorna och kryddgrönt
8. Bjud ett grovt bröd till soppan.