



Jokirapukeitto

Aineet: 12 keitettyä jokirapua
3 rkl voita
1 sipuli
2 rkl tomaattipyreetä
7 dl kuivaa valkoviiniä
7 dl kalalientä
1 tl kuivattua timjamia
1/4 tl cayennepippuria
1 rkl vehnäjauhoja
suolaa
2 dl kermaa

Valmistus: Ota talteen ravuista pyrstö- ja saksilihat. Murskaa hyvin rapujen kuoret ja rangat. Sulata kattilassa voi ja kypsennä siinä ravunkuoria miedolla lämmöllä.

Lisää kattilaan hienonnettu sipuli ja tomaattipyre. Kypsennä vielä hetki. Lisää kattilaan valkoviini ja kalaliemi. Hauduta miedolla lämmöllä 1-tunti. Mausta liemi timjamilla ja Cayenne-pippurilla. Hauduta vielä ½ tuntia. Siivilöi liemi kankaan läpi ja puserra tarkkaan kaikki liemi ravunkuorista. Laita liemi yöksi kylmään. Kerää liemen pinnalle kertynyt rapuvoi ja sulata se kattilassa. Lisää kattilaan vehnäjauhot ja kypsennä hetki miedolla lämmöllä. Lisää liemi ja keitä ilman kantta kunnes 1/3 liemestä on haihtunut. Mausta keitto suolalla ja sekoita joukkoon vaahdotettu kerma ja pyrstö- ja saksilihat.