



Liekitetty katkarapukeitto

Aineet: 100 g kuorellisia rapuja tai katkarapuja
200 g liemijuureksia
40 g voita
40 g tomaattipyreetä
4 cl konjakkia
40 g vehnäjauhoja
1 l kalalientä
1 dl valkoviiniä
cayenpippuria
1,5 dl kuohukermaa
2 kpl keltuaisia
100 g katkarapuja
hienonnettua tilliä

Valmistus: Freesaa kuutoidut liemijuurekset, tomaattipyree ja kuorelliset katkaravut voissa. Lisää konjakki ja liekitä. Lisää vehnäjauhot ja sekoita hyvin. Lisää valkoviini ja kalaliemi. Mausta ja hauduta miedolla lämmöllä noin tunti. Siivilöi keittopohja ja laita se takaisin kiehumaan. Sekoita kerma ja keltuaiset. Laita katkaravut, kerma-keltuaisseos (osa kermasta voi olla vaahdotettua) ja hienonnettu tilli keittokulhoon ja kaada kiehuva keittopohja niiden päälle. Sekoita hyvin ja tarjoa paahtoleivän kera.