



INGEFÄRSDOFTANDE LAXSOPPA

4 PORT

300 g skinn- och benfri lax	1 msk pressad citron
1 stor gul lök	2 dl vispgrädde
3-4 potatisar	2 krm riven muskotnöt
2 stjälkar blekselleri	½ tsk malen ingefära
7 dl vatten	½ krm svartpeppar
2 fiskbuljong- tärningar	½ dl finhackad dill

Skala lök och potatis. Skiva lök, potatis och blekselleri och lägg i en gryta. Häll på vattnet. Lägg i buljongtärningarna. Koka upp och låt koka tills grönsakerna är mjuka, ca 10 minuter.

Lägg grönsakerna och lite av buljongen (spara resten) i en matberedare och kör till en slät puré. Häll tillbaka purén och sparad buljong i grytan. Rör ned pressad citron, grädde och kryddor. Koka upp. Skär laxen i tunna skivor och lägg ned dem i soppan. Låt koka tills laxen är färdig, 3-5 minuter. Garnera med dill vid serveringen.

WOKADE RÄKOR I HET SÅS

4 PORT

500 g räkor med skal
4 stora tomater
4 salladslökar eller ½ purjolök
200 g färska champinjoner
½ fänkål
2 vitlöksklyftor
4 msk olja
½ tsk hackad färska spansk peppar eller 1 krm cayennepeppar
1 krm salt
1 krm svartpeppar
1 tsk timjan
1 tsk paprikapulver

SÅS

2 dl vispgrädde
½ dl madeira
1 msk kinesisk soja
ev. ½ msk cognac

Blanda ingredienserna till såsen och ställ den åt sidan.

Skala räkorna. Doppa tomaterna i hett vatten så att skalet spricker. Ta bort skalet. Skär tomaterna i tärningar. Skär salladslökar, champinjoner och fänkål i tunna skivor. Skala och finhacka vitlöken.

Hetta upp woken med oljan i. Tillsätt räkor, salladslök, fänkål, vitlök och spansk peppar. Woka under omrörning. Ta upp blandningen och lägg åt sidan. Lägg i champinjoner och tomater. Woka under omrörning tills det mesta av vätskan kokat bort. Tillsätt såsen och alla kryddorna. Låt koka 2-3 minuter. Tillsätt grönsaks- och räkröran. Låt allt bli genomvarmt.

Servera genast med ris, pasta eller bröd.

MUSSLOR PÅ SJÖMANSVIS

4 PORT

1 ½ kg djupfrysta musslor med skal
1 gul lök
5 dl vatten + 1 fiskbuljongtärning
2 dl torrt vitt vin
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 tsk timjan
2 dl vispgrädde
färsk persilja eller timjan

Tina de djupfrysta musslorna. Skala och hacka löken, lägg den i en gryta. Tillsätt buljong, vin och kryddor. Koka upp och lägg i musslorna. Låt koka under lock ca 5 minuter.

Lägg upp musslorna i en serveringsskål eller i fyra tallrikar och håll dem varma. Tillsätt grädden till buljongen och koka ihop något. Sila och håll över musslorna. Strö över hackad persilja eller lite timjan. Servera med bröd.