



Ljuvlig paprika- och potatis-soppa med räkkräm

3-4 potatisar
2 röda paprikor
10 cm purjolök
1 gul lök
1 msk Smör
1 liter vatten
1 grönsaksbuljongtärning
2 dl matlagingsgrädde
Salt & vitpeppar
120 g skalade räkor
2 msk strimlad färsk basilika
2 dl crème fraiche
Tabasco

Gör så här:

Skala och skär potatisen, paprikan och löken i små bitar
Fräs dem mjuka i lite smör
Tillsätt vatten, buljongtärning och grädde
Koka ihop ca 8 minuter eller tills potatisen är mjuk
Mixa soppan slät och smaka av med salt och vitpeppar
Hacka räkorna fint
Blanda ner räkor och basilika i crème fraichen
Smaka av med 1-2 stänk tabasco, salt och vitpeppar