

# SNEKRABBESUPPE

SNOW CRAB SOUP

4 PERSONER



## INGREDIENS

500 G SNEKRABBER

1 DL SOJA

1 EN HALV DL FISKESOVS

1 EN HALV TSK TOMATPURE

5 DL FLØDE

7 DL VAND

SAFT AF 1 LIME

1 TSK DILD

HALV TSK FRISK TIMIAN

½ LIME

APPELSINSAFT FRA ½ APPELSIN

1 SPSK TØRRET KLOKKEBLOMST

1 SPSK SALT, 1 TSK PEBER

## SUKKERLAGE 2 DL.

1 SPSK HONNING

1 HONNINGMELON

2 APPELSIN

2 KOPPER SUKKER

## GRØNSAGER

1 STK RØD PEBERFRUGT

2 STK TOMAT

3 FED HVIDLØG

1 STK LØG

1 TSK. INGEFÆR

½ RØD CHILLI

1 STK STOR KARTOFFEL (SMÅ TERN)

4 DL KRABBE BOUILLON

## FREMGANGSMETODE

### KRABBE

PIL ALT KRABBEKØD UD AF SKALLERNE, MEN GEM 2 KRABBE KLØR MED KRABBEKØD TIL AT PYNTE MED LIGE FØR SERVERING. FORDEL KØD OG SKALLER I HVER SIN SKÅL, DA DER SKAL KOGES BOUILLON PÅ SKALLEN. SÆT KRABBEKØDET I KØLESKABET OG START PÅ SUKKERLAGEN TIL SUPPEN, SOM SKAL KOGES I EN GRYDE FOR SIG SELV.

### **SUKKERLAGE**

SKÆR FRUGTERNE I MINDRE STYKKER OG HÆLD DEM I EN GRYDE. DÆK FRUGTERNE MED VAND OG TILSÆT SUKKER OG HONNING. KOG I CA. 20 MIN OG DEREFTER SI DEN, SÅ DER KUN ER SUKKERLAGEN TILBAGE

### **KRABBEBOUILLON**

STEG KRABBESKALLERNE MED 2 DL. SESAMOLIE SAMT 1 SPSK. TOMAT PURRE I EN PANDE OG TILSÆT SENERE 5 DL VAND  
KOG DET SAMMEN I 15 MIN.  
SI SKALLERNE FRA BOUILLONEN OG GEM BOUILLONEN TIL SUPPEN

### **GRØNSAGER**

SKYL ALLE GRØNTSAGERNE OG KRYDDER DEM MED SESAMOLIE SALT OG HVID PEBER, TIMIAN, PAPRIKA OG KVAN I ET OVNFASTFAD.  
GRØNTSAGERNE SKAL BAGES VED 200 GRADER I 10 MIN.  
TAG GRØNTSAGERNE UD AF OVNEN OG SÆT DEM TIL SIDE.

### **KARTOFFEL**

SKYL OG SKRÆL KARTOFLERNE OG SKÆR DEN I SMÅ TERN OG KOG I CA. 15 MIN. I EN GRYDE FOR SIG SELV.

### **SUPPE**

BLEND SUKKERLAGE, BOUILLON, GRØNSAGER, FLØDE, VAND, SOJA, FISKESOVNS OG LIMESAFT SAMMEN OG KOG DET I 15 MIN.  
TILSÆT HEREFTER KARTOFLERNE OG KRABBEKØDET OG LAD KOGE MED I 5 MIN.  
**SUPPEN KAN PYNTES MED TIMIAN DILD OLIE OG KRABBEKLØERNE.**

