

Reje/krebsbisques med Arntbitter

INGREDIENSER

200g krebsehaler – 400g rejer – 50g smør – 3 spsk. Arntbitter – 1½ l fiskebouillon – 1 ½ dl hvidvin – ½ l piskefløde – salt, peber og dild til pynt

FREMGANGSMÅDE

Hak 2/3 af rejerne og 1/3 af krebsehalerne fint. Smelt smørret i en gryde og lad de hakkede skaldyr sautere kort heri. Hæld Arntbitter på og flamber. Hæld bouillon på og lad suppen koge ind et par minutter. Tilsæt hvidvin og piskefløde. Blen suppen til den skummer. Varm suppen op til kogepunktet og kom resten af skaldyrene i.

Smag suppen til med salt og peber, kom den klippede dild i og server med et godt stykke brød.

www.madforsjov.dk 2011