

## Avocadosoppa med räkor och parmesanchips

### 4 portioner

500 g färska räkor  
2-3 mogna avokador  
½ pressad citron  
2 dal Crème fraiche  
7 dl kycklingbuljong  
1 krm salt  
2 krm curry

Skala räkorna och ställ svalt

Kärna ur avokadorna gröp ur köttet, pressa lite citron över.

Blanda fruktkött, citronsaft och crème fraiche med 5 dl av buljongen i mixer eller matberedare. Mixa till en slät soppa.

Häll i resterande buljong och rör tills soppan får en krämig konsistens. Krydda med salt och pudra över curry. (Vi använde ingen curry, utan lät var och en tillsätta efter tycke o smak.)

Soppan kan serveras kall eller varm.

Lägg i de skalade räkorna precis före serveringen och bjud med spröda parmesanchips till.

En god soppa som denna gång serverades varm.



### Parmesanchips

8 stycken

8 msk nyriven parmesanost

Lägg ut parmesanen i åtta små högar på ett bakplåtspapper.

Grädda i 200 gr i ugn i 5 minuter tills chipsen är gyllenbruna.

Låt svalna på hushållspapper.