

RECEPT

# Crème Ninon



Till 6 personer

## Ingredienser

- 2 schalottenlökar
- 50 g smör
- 1 liter kycklingbuljong
- 600 g små gröna ärtor
- 1 dl torr champagne
- 8 dl lättvispad grädde
- 300 g räkor med skal
- 50 g löjrom
- torr sherry
- riven pepparrot
- salt och vitpeppar

## Gör så här

1. Hacka och sautera löken i smör utan att den tar färg. Slå på buljongen och låt koka i ett par minuter.
2. Tillsätt ärtorna och låt soppan sjuda ytterligare 5-6 minuter.
3. Mixa soppan slät med en stavmixer. Smaka av med salt, peppar och eventuellt lite sherry.
4. Vispa grädden lätt och blanda i riven pepparrot efter egen smak.
5. Häll upp i serveringstallrikarna, slå på lite champagne, ringla i grädden och lägg sedan i räkorna och toppa med löjrom.
6. Servera genast med oststänger.

Petit Chablis  
La Chablisienne, 2020

Produktnummer: Nr 5585

Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, mineral, örter och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif , till sallader eller lättare rätter av fisk och skaldjur

