

# BISQUE PÅ TASKEKRABBE

4 porsjoner

1 stor krabbe  
2 stk sjalottløk  
1 ss olivenolje  
2 ss cognac  
1 ss tomatpuré  
1 knivsodd safran  
1 knivsodd kajennepepper  
2,5 dl hvitvin  
7,5 dl vann  
salt  
hvit pepper  
2 dl crème fraîche  
dill



## FREMGANGSMÅTE

Rens krabben. Bare klokjøttet skal brukes. Resten av innmaten kan fryses til bruk i mousse eller lignende.

Tørk krabbeskall og småben i stekeovnen. Knus det. Hakk sjalottløkene. Fres løk og knuste krabbeskall i olje til det dufter kraftig. Hell på konjakk og tenn på. La flamme brenne ut, rør inn tomatpuré, safran og kajennepepper og hell på hvitvin og vann. Kok opp og skum av. La kraften småkoke uten lokk i 30 minutter.

Sil kraften, smak den til med salt og pepper og visp inn crème fraîche. Varm suppen til kokepunktet. Dryss dill eller annet grønt over før servering.

Tips: Samme suppe kan lages på hummer, kreps eller reker. Beregn 1 stor hummer, 750 g kreps eller reker.

Oppskriften er hentet fra: **Art of Taste** | Kokk: **Aase Strømstad**