

Oppskrifter 18.4.2009 – Klubbmøte hos Njal

Potet- og purreløksuppe med reker

2 store purrer
4 middels store mandelpoteter
4 ss olivenolje
200 g rensede reker
1 bunt gressløk
50 g smør
1 glass sherry Manzanilla
kajennepepper
salt

Vask og rens purren. Unngå det mørkegrønne partiet. Del purren på langs og deretter på tvers i skiver. Smelt smør i en kasserolle og fres purren. Fyll på vann til det dekker purren, ca. 3 dl, og kok på sterk varme i noen minutter, til purren er helt mør. Ta til side 1 ss av dette. Det er viktig å koke på sterk varme over kort tid. Koker purren over lang tid på svak varme, forsvinner den friske fine grønnfargen. Pass på at væsken ikke koker inn, juster eventuelt med litt vann, og avkjøl hurtig for å stabilisere fargen. Du skal ha like mye væske som da du startet.

Følg samme fremgangsmåte for potetene. Kutt i små terninger og kok i 3 dl saltet vann med olivenoljen til potetene er møre. Avkjøl det hele i kokekraften.

Bland purre og poteter i en blender og kjør til en glatt suppe som deretter passerer eller siles. Press godt gjennom silen med en øse.

Sett suppen i kjøleskap.

Snitt gressløken fint, og vend rekene raskt i litt av olivenoljen. Kjør suppen på nytt i blenderen for å skumme den opp slik at den blir lett og luftig. Sett riktig smak på med salt, kajennepepper og den tørre sherryen. Øs opp suppen i kalde tallerkener, fordel rekene, gressløken og den kokte purren. Server suppen kald.

Drikke

Amontillado Sherry