



Vähisupp saareleivalaastudega

Aki Wahlman: "Tööstuslikult valmistatud vähipuljong ei ole võrreldav ise tehtuga, millest saab valmistada aroomiküllaseid suppe."



4 IN 15-30 MIN

VÄHID JA VÄHILEEM

20 keedetud vähki
pisut võid
1 šalottsibul
vähikoored
pool tsillikauna
1 tüümianioks
6 dl vett
tillivarsi
1 suhkrutükk

VÄHISUPP

3 sl võid
2 sl nisujahu
6 dl vähipuljongit
2 dl koort
1 sl kuiva La Ina Fino šerri
pisut Cayenne'i pipart
vajadusel soola
tilli
vähi sõra- ja sabaliha

1. Koorige vähid ja hoidke nende sõra- ja sabaliha supi jaoks. Kasutage koored ja jalad puljongi tarbeks.
2. Hakkige šalottsibul ja kuumutage võis.
3. Mõõtk puljongiained potti ja keetke pool tundi. Kurnake leem.
4. Sulatage potis või ja lisage jahu. Laske või ja jahu segu kuumaks, kuid ärge pruunistage. Lisage potti puljong kogu aeg hästi segades. Seejärel lisage La Ina Fino šerri ja muud maitseained.
5. Lõpetuseks vahustage koor ja segage see ettevaatlikult supi hulka. Kontrollige soolasust ja muid maitseaineid.
6. Tõstke supp taldrikutele, lisage vähi saba- ja sõraliha ning till.
7. Kaunistuseks võib teha saareleivast väikeseid krutoone. Lõigake leivast õhukesed viilud ja kuivatage neid ahjus 150 kraadi juures 15 minutit. Murendage sõrmede vahel väiksemaid tükke supi pinnale.