

## Ostsoppa (6-8 pers)

### Soppa:

1 gul lök  
50 g smör eller margarin  
1 dl vetemjöl  
7½ dl mjölk  
3-4 buljongtärningar  
1 l vatten  
Ca 3 dl torrt vitt vin  
3 dl vispgrädde  
3 äggulor  
5-6 dl torr riven ost  
2-3 msk riven parmesanost  
2 krm paprikapulver  
1 tsk riven muskotnöt  
(salt)

### Garnering:

6-8 rädisor i skivor  
2-3 msk finklippt gräslök

### Tillbehör:

ca 400 g rensade räkor  
450 g musslor i vatten  
1-2 röda tärnade paprikor  
½ färsk gurka i bitar  
blomkålsbuketter, förvållda

Skala och riv löken. Fräs den lätt i matfett i en stor kastrull. Strö över mjölet och späd med mjölken. Rör om väl tills soppan är jämn och slät.

Lägg i buljongtärningarna, låt dem smälta och späd med vattnet och vinet. Sjud sakta i 3-5 minuter.

Rör ut äggulorna i grädden och håll det i soppan. Sjud upp på nytt.

Vispa i osten och låt den sakta smälta.

Smaka av soppan med lite salt om det behövs, lite paprikapulver och riven muskotnöt.

Strö över garneringen strax innan soppan skall serveras.

Bjud soppan med öl och tillbehören i separata skålar vid sidan om och ett gott bröd att äta till.