Jokirapukeitto

Aineet:
12 ravun kuoret
2 salottisipulia
1 fenkoli
1 porkkana
1 pala selleriä
1 laakerinlehti
muutama valkopippuri
5 tähtianista
puoli pulloa kuivaa valkoviiniä
4 cl konjakkia
1 rkl tomaattipyreetä
2 dl kuohukermaa

Valmistus:

1. Kuivaa ravun kuoria uunissa pellillä 200 asteessa 20 minuuttia.

2. Pilko sipuli, juurekset sekä fenkoli ja freesaa niitä keskikokoisessa kattilassa. Lisää paahdetut ravunkuoret, tomaattipyree sekä konjakki. Liekitä 15 sekuntia ja sammuta tuli valkoviinillä.

3. Lisää kattilaan niin paljon vettä, että ravunkuoret peittyvät. Lopuksi lisää tähtianis, laakerinlehti ja pippurit. Keitä kuoria noin tunti, siivilöi.

4. Lisää kerma ja keitä, kunnes jäljellä on kaksi kolmasosaa alkuperäisestä määrästä. Suurusta tarvittaessa maizenajauheella. Tarkista maku.