

Külm lumekrabisupp kapsa ja redisega

(hiliskevadel või varasügisel)

4 portsjonit

300 g varajast kapsast või valget peakapsast, mis on veel noor ja rohelist värvi

200 g lumekrabi

80 g redist, võimalusel varajast

20 g tilli

400 g keefiri või maitsestatamata Kreeka jogurtit

Maitse järgi sidrunipipart, soola, sidrunimahla ja murulauku vürtsikama toidu austaja võib lisada veidi Cayenne'i pipart.

Võimalusel ka vähipuljongit



1. Pese köögiviljad puhtaks.
2. Lõika kapsas väga peenikesteks ribadeks. Ära kiirusta, ilus lõige on tähtis.
3. Viiluta redis 1–2 mm paksusteks viiludeks ja lõika samuti ribadeks.
4. Lõika ribadeks lumekrabi.
5. Sega kõik kokku ja maitsesta vähese soola, sidrunipipra ja sidrunimahlaga. Viiluta terava noaga või lõika kääridega murulauk peeneks.
6. Lisa segule ja kalla juurde keefir ja/või jogurt. Lisa ohtralt tilli.
7. Võimalusel ja soovi korral võid lisada ka vähipuljongit. Väike näputäis Cayenne'i pipart avardab maitset.
8. Enne söömist lase külmkapis seista vähemalt 10 minutit.

Retsepti autor Dmitri Haljukov