SOPPA

Fänkål- & sellerisoppa

Kock: **Frida Johansson** Tid: **25 min** Portioner: **4**

25

Lättlagad och smakrik soppa att ha antingen till huvudrätt eller förrätt!

Med den stundande höstkylan så kommer även suget efter värmande soppor. Denna soppan är sprängfylld med härliga smaker från såväl grönsaker som kryddor och den fungerar alldeles utmärkt att servera som förrätt eller huvudrätt.
Den rökta skinkan bidrar med en god sälta och gör soppan extra mättande. Vill du istället ha en vegetarisk soppa så skippa bara skinkan och smaka av soppan med lite extra salt om så behövs! Och glöm inte att varje soppa kräver ett riktigt gott bröd som tillbehör!

INGREDIENSER

5 st stjälkselleri, ca
1 st fänkål
3 st fasta potatisar
1 st gul lök
12 dl vatten
2 st grönsaksbuljongstärningar
1.5 tsk curry, ca

2 msk creme fraiche
200 g rökt skinka
20 g gräslök

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och tärna potatisen. Skala och hacka löken. Ansa och dela fänkål och selleri i mindre bitar.
2. Fräs grönsakerna i en gryta med lite olja i. Fräs till de börjar mjukna men inte tagit färg. Tillsätt curryn och fräs lite till innan du häller på vatten och smular ner buljongtärningarna.
3. Låt soppan småkoka i ca 15 min, tills grönsakerna mjuknat. Rör ner creme fraiche och låt koka någon minut till.
4. Strimla skinkan och hacka gräslöken. Rör ner dem i soppan strax innan servering så att skinkan jämt hinner bli varm.
5. Servera med ett gott bröd!