



SOPPA

# Jordärtskockssoppa

Kock: **Karin Walker** Tid: **50 min** Portioner: **4-6**



Det här är en läcker soppa som passar till förrätt när det är festdags!

Toppa med något krispigt, stek bitar av vitt bröd i rejält med smör och olivolja, stek svamp av något slag eller gör skinkchips av lufttorkad skinka som du kör i ugnen på 100 grader tills de är torra! Ja du hör väl själv att det blir en hit på partyt ;-)

## INGREDIENSER

500 gram jordärtskockor  
2 stycken stora palsternackor/potatisar  
1 stycken gul lök  
1-2 vitlöksklyftor  
1 liter grönsaksbuljong  
1 citron, juicen från den  
2 deciliter grädde  
1 deciliter mjölk  
salt och nymalen svartpeppar  
2 matskedar smör  
vinäger



## Topping

3 deciliter torkade trattkantareller  
brödkrutonger  
riven parmesan  
färsk timjan

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala skockorna och lägg dem direkt i kallt vatten med citron eller vinäger så de inte mörknar. Skala och dela palsternackorna i bitar.
- 2** Hacka lök och vitlök och låt det få svettas i smöret i kastrullen någon minut utan att ta färg.
- 3** Tippla i skockor och palsternacka och fräs runt och låt sedan buljongen gå i och koka tills rotsakerna är mjuka.
- 4** Mixa soppan slät och tillsätt grädde och mjölk, smaka av med citron, salt och peppar och låt den koka någon minut.
- 5** Späd soppan om du tycker den är för tjock och låt den koka ihop om den är för tunn. Servera soppan med krispiga brödkrutonger, smörstekt svamp och riven parmesan, mumsigt!