



Jordärtskockssoppa med baconkrisp & tryffel

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **2**



Jordärtskockor är lite kända att skala men det är värt besväret! Extra mycket smak och lite mer matigt blir det med knaperstekt bacon och tryffelolja, om du tycker om det.

INGREDIENSER

0,5 stycken gullök
200 gram jordärtskockor
olivolja
1 deciliter vitt vin
2 deciliter kycklingbuljong
1 deciliter grädde
2 deciliter mjölk
150 gram tärnat bacon
tryffelolja
bladpersilja



GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och skär lök och jordärtskocka i centimeterstora bitar.
- 2** Fräs dem i en kastrull tillsammans med olivolja. Häll på vin och buljong och koka i 5 min. Tillsätt grädde och mjölk och koka i ytterligare 5 min. Mixa soppan slät och smaka av med salt. Späd eventuellt med mjölk om soppan känns för tjock.
- 3** Knaperstek baconet. Häll upp soppan, strössla över bacon, droppa i tryffelolja och toppa med hackad persilja. Foto: www.cedell.se