

Jordärtskockssoppa

Ingredienser för 4 personer

En mild och krämig soppa som är enkel att tillaga och är en njutning för smaklökarna!

500 g jordärtskockor
2 st schalottenlök
smör
2 dl torrt vitt vin
3 dl vatten
2 kycklingbuljongtärningar
3 1/2 dl grädde
1 krm vitpeppar



Gör så här:

Skala och hacka löken. Skala och skär jordärtskockorna i mindre bitar. Fräs löken i smör i en kastrull. Tillsätt jordärtskockor, vin, vatten och buljongtärningar. Låt koka under lock ca 15 min eller tills jordärtskockorna är mjuka. Mixa soppan slät. Häll tillbaka soppan i kastrullen och tillsätt grädden. Värm och smaksätt med peppar. Garnera gärna med persilja.

Vintips: Bellingham Ancient Earth Chenin Blanc (nr 2085; 81,00kr)

Jordärtskockssoppa

Ingredienser för 4 personer

En mild och krämig soppa som är enkel att tillaga och är en njutning för smaklökarna!

500 g jordärtskockor
2 st schalottenlök
smör
1 dl torrt vitt vin
5 dl vatten
2 kycklingbuljongtärningar
2 1/2 dl grädde
1 krm vitpeppar



Gör så här:

Skala och hacka löken. Skala och skär jordärtskockorna i mindre bitar. Fräs löken i smör i en kastrull. Tillsätt jordärtskockor, vin, vatten och buljongtärningar. Låt koka under lock ca 15 min eller tills jordärtskockorna är mjuka. Mixa soppan slät. Häll tillbaka soppan i kastrullen och tillsätt grädden. Värm och smaksätt med peppar. Garnera gärna med persilja.

Vintips: Bellingham Ancient Earth Chenin Blanc (nr 2085; 81,00kr