

# Ärtsoppa med pinnbröd (Crème ninon med västerbottenspinne)



4 människor

## Soppa

- 5 • ~~1~~ schalottenlökar
- 6 kvistar persilja
- smör
- olja
- 2 dl torrt vitt vin
- grönsaksbuljong (på 1 liter vatten)
- 12 • ~~6~~ dl gröna ärtor
- 2 • 1 dl crème fraîche
- salt
- peppar
- 1,5 dl • ~~4 msk~~ mousserande vin

## Brödpinne

- 2 • 1 smördegspatta
- 2 • 1 äggula
- 1,5 dl Västerbottensost, riven
- ca 1 krm salt

## Gör

1. Fräs löken med persiljan i smör eller olja tills löken blir mjuk, den ska inte ta färg.
  2. Häll på vinet och sedan grönsaksbuljongen. Låt koka upp cirka 10 minuter.
  3. Häll i ärtorna några minuter och sedan crème fraîche. Mixa soppan slät och tillsätt salt och peppar. Häll på mousserande vin när du serverat soppan på tallriken.
- 
1. Kavla ut smördegspattan på lätt mjölat bakplåtspapper och pensla med äggula. Strö över ost och salt.
  2. Skär plattan i cirka 2,5 cm breda bitar och snurra stängerna. Grädda cirka 15 minuter mitt i ugnen på 225 grader.