

Lyxig avokadosoppa med löjrom

Av: Katarina Kling

Från: Soppa, bröd, röror & andra smårätter

21 ingredienser

En lyxig krämig soppa som serveras med minilangos. Den perfekta kombinationen när du vill servera något riktigt speciellt.



Foto: Katarina Kling

Ingredienser

4 förrättspportioner

2 avokador (mogna)

5 dl hönsbuljong, kall

2 dl vispgrädde

salt

svartpeppar

Topping

80 g löjrom

0,5 rödlök

2 dl crème fraîche

färsk dill

citron

löjrom

crème fraîche

rödlök

dill

citron

Minilangos 14 stycken

25 g jäst

2 dl vatten, kallt

Gör så här

Soppa

- 1 Dela avokadon, gröp ur köttet och mixa ihop med hönsbuljongen.
- 2 Vispa grädden med elvisp några minuter tills den börjar tjockna och blanda ner i avokadoblandningen. Smaka av med salt och peppar.
- 3 Toppa soppan med en rejäl klick löjrom, skalad och hackad rödlök, crème fraîche, färsk dill och skivor av citron.

Minilangos

- 1 Smula ner jästen i en bunke. Tillsätt vattnet och rör tills jästen har löst sig.
- 2 Riv den kokta potatisen i en bunke och rör ihop med mjölet. Tillsätt jästblandningen och saltet. Arbeta ihop till en slät deg och låt jäsa under bakduk i cirka 1 timme.
- 3 Ta upp degen på en mjölad bänk och kavla ut tills den är 1 centimeter tjock. Stansa ut cirka 14 rundlar 6–7 centimeter i diameter och lägg på ett fat. Låt jäsa i cirka 15 minuter.
- 4 Hetta upp olja i en kastrull till 160–180 grader och friterar bröden i omgångar, cirka 2 minuter per sida. Ta upp langosen och låt dem rinna av på hushållspapper.
- 5 Toppa de friterade bröden med löjrom, crème fraîche, skalad och hackad rödlök, dill och skivor av citron.

1 kokt potatis, skalad

6 dl vetemjöl (ca)

1 tsk salt

0,5 l fityolja