**Johan Anderssons svartrotssoppa**

4 portioner

250 g svartrot

500 g potatis

100 g schalottenlök

1 liter vatten

1 klyfta citron

2 hönsbuljongtärningar

3 dl grädde

30 g smör

2 dl vitt vin

1 nypa bladpersilja

Salt, vit- och cayennepeppar

Skala svartrötter och potatis. Lägg svartrötterna i vatten med lite citron så att de inte blir bruna.

Koka svartrötter och potatis mjuka i vattnet med buljongtärningarna.

Hacka schalottenlöken och fräs den i smöret i en kastrull. Tillsätt vinet och koka tills hälften av vätskan återstår.

När potatisen och svartrötterna är riktigt mjuka mixa dem med stavmixer i avkoket.

Tillsatt löken och vinet och mixa igen. Häll i grädden. Smaka av med salt och pepper, garnera med persilja.