

Rostad morotssoppa med frasiga oststänger

Av: Catarina König Från: Kökets middag

18 ingredienser 40 min

En krämig och slät soppa på morötter toppad med en syrlig limeyoghurt serverad med cheddarostfyllda smördegsstänger. När du rostar morötterna koncentreras smakerna och soppan får en djupare smak.

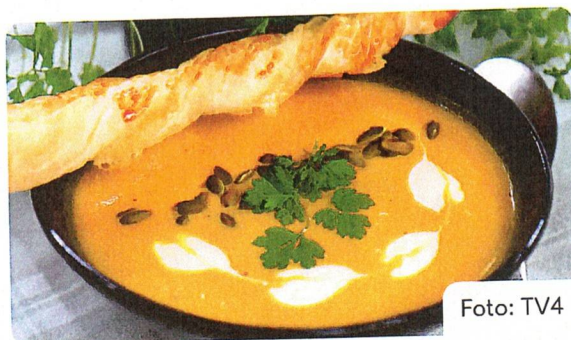


Foto: TV4

Ingredienser

4

7-8 morötter (ca 700 g)

1 fänkål

1 gul lök

1 klyfta vitlök

1 apelsin, saften

1 l vatten

3 msk koncentrerad grönsaksfond

1,5 dl vispgrädde

olivolja

salt

svartpeppar

Cheddarstänger

1 förp smördeg, kyld på rulle

1-1,5 dl cheddarost, riven

1 ägg, uppvispat att pensla med

Garnering

1 dl matyoghurt

0,5 limefrukt, saften

pumpakärnor, rostade

Gör så här

Soppa

- 1 Sätt ugnen på 200 grader.
- 2 Skala och skär morötterna i grova bitar. Ansa och skär fänkålen i grova bitar. Skala och skär löken i klyftor. Skala vitlöken.
- 3 Lägg alla grönsaker utom vitlöksklyftan i en ugnform. Ringla över olivolja, salta och peppra. Rosta i ugnen tills de har mjuknat, ca 20-30 minuter. Tillsätt vitlöken när det är ca 10 minuter kvar av rostningen.
- 4 Rosta pumpakärnorna i en torr stekpanna på medelhög värme, de är färdiga när de "poppar" och fått lite färg.
- 5 Rör ihop yoghurten med pressad limesaft.
- 6 Lägg de ugnrostade grönsakerna i en kastrull. Häll på vatten och fond. Pressa i saft från apelsinen. Låt koka ihop ca 5 minuter.
- 7 Mixa soppan helt slät i en blender eller med stavmixer.
- 8 Häll tillbaka i kastrullen. Tillsätt grädden och smaka av med salt och mycket nymalen svartpeppar.

Frasiga oststänger

- 1 Sätt ugnen på 200 grader.
- 2 Rulla ut smördegen på en skärbräda. Strö över riven cheddarost på ena halvan. Vik sedan över den andra. Skär i ca 1,5 cm breda remsor. Tvinna dem och lägg på en bakpappersklädd plåt.
- 3 Pensla med uppvispat ägg. Grädda i ugnen ca 10 minuter.

Servering

- 1 Häll upp soppan i serveringsskålar. Droppa eller ringla över limeyoghurten, dra med skaftet på en sked genom klickarna för ett snyggt mönster.

färsk körvel

2 Dekorera med rostade pumpakärnor och körvel. Bjud soppan med de fräsiga oststängerna.

Spara