
Fin sellerisoppa med laxstrimlor

Rotselleri ger den här lina, fina soppan en underbart god, fyllig och annorlunda smak. En härligt värmande soppa för hela vintersäsongen att serveras med rökta laxstrimlor och gott bröd.

Tillagningstid: ca 1 tim

Kostnad: låg

Det här behöver du till 4 portioner:

500 g rotselleri
3 potatisar, ca 300 g
2 gula lökar
1 liter vatten
2 buljongtärningar med hönssmak
1 dl vispgrädde

Garnering:

100–150 g rökta lax i strimlor, utan skinn och ben
kryddkrasse eller persilja

TIPS

- Rotselleri har tjockt skal och måste skalas med en stadig kniv. Skär först sellerin i halvor och lägg den med snittytan ner så att den ligger stadigt. Skär av skalet.
 - I stället för strimlad lax kan man ta strimlad rökt skinka. Också mycket gott.
-

Så här gör du:

1. Skala rotselleri, potatis och lök.
2. Koka upp vatten och buljongtärningar i en kastrull.
3. Skär de skalade grönsakerna i mindre bitar, lägg dem i buljongen och koka dem riktigt mjuka, ca 20 min under lock.
4. Kör grönsakerna till en slät puré, enklast i mixer, annars i matberedare, med en del av spadet.
5. Häll tillbaka purén i kastrullen. Värm upp soppan och rör då och då.
6. Tillsätt grädden och smaka av soppan väl, salta ev.
7. Häll upp soppan i tallrikar, lägg i laxstrimlor och kryddkrasse. Servera soppan omedelbart med gott bröd och smör samt kanske en mild ost.