



Fräsch gurksoppa krutonger Wästerbotten

Tid: 30 min Antal portioner: 4

Gurksoppa med purjolök och mousserande vin. Toppas med löjrom och crème fraiche.

En gurksoppa kan serveras varm eller kall, beroende på årstid och temperatur och med olika tillbehör och topping. Ett spett med pilgrimsmusslor kan hängas över sopptallriken eller en hög med räkor, tycke och smak får avgöra.

Dryck

Till detta passar en Jämtländsk öl, Steamer 3,5 % eller Reverdy Sancerre, artikelnr: 5338

Ingredienser

- 1 liten purjolök
- 2 gurkor
- ca 1 l hönsbuljong
- 2,5 dl vispgrädde
- 5 cl mousserande sött vin
- salt
- peppar
- torkad chili
- 4 strån gräslök
- oliv- eller rapsolja, till stekning

Gör så här

1. Skiva purjolöken och fräs den mjuk i lite oliv- eller rapsolja.
2. Tärna gurkorna och fräs även dem lätt tillsammans med löken. Slå på buljongen och koka lätt ca 25 min.
3. Mixa allt med mixerstav och rör ner mousserande sött vin samt lättvispad grädde. Smaka av med salt och peppar samt en knivsudd torkad chili. Toppa med uppvispad crème fraiche, löjrom och finhackad gräslök innan servering.