

Ramslökssoppa ”a la Whisky-Pinnarna

- För 8 personer eller 11 Whiskypinnar

200 g Ramslök
2 msk smör
1,4 dl vatten
Kycklingbuljong (Koncentrat)
Maizenastärkelse för redning
2 dl Crème fraiche
4 dl Vispgrädde
2 - 3 tsk citronsaft
Salt
Svartpeppar
Hackad bladpersilja



Skölj och strimla ramslöken och fräs i smöret i en halv minut

Tillsätt vatten och buljong

Rör i maizena till önskad konsistens

Sjud soppan i 2 - 3 min (OBS ska ej koka)

Tillsätt crème fraiche och mixa soppan slät

Tillsätt grädden rör om och värm utan att koka

Smaksätt med citron o kryddor (OBS Tillsätt citron strax före servering)

Garnera med hackad bladpersilja

Serveras med filodegrullar med ädelost

How to do? just do it!