



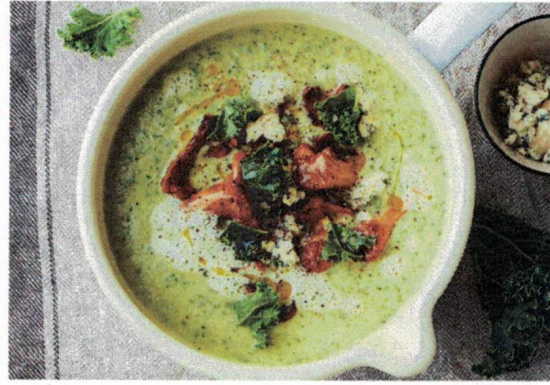
Rotselleri- och grönkålssoppa med svamp



30 MIN

HUVUDRÄTT

En härligt grön soppa som får mycket smak av ädelost. Vill du göra soppan ännu matigare, toppa med rökt lax eller knaperstekt fläsk!



Provlagat av Arla Köket

Ingredienser

8 port

Rotselleri	1000 g
Gula lökar	2
Curry	1 tsk
Arla® Svenskt Smör	6 msk
Vatten	2 liter
Kantarellfond	6 msk
Grönkål	600 g
Arla® färskost naturell	300 g
Kvibille® ädel	280 g
Kantareller	200 g
Salt och svartpeppar	
Grova småbröd	8

Gör så här

1. Skala och skär rotselleri och lök i bitar. Fräs dem med curry i 1 msk smör i en stor kastrull ca 3 min. Tillsätt vatten och fond. Låt koka på medelvärme ca 5 min.
2. Skär under tiden grönkålen i grova bitar. Tillsätt till soppan och låt koka ytterligare 4-5 min.
3. Ta kastrullen från värmen och rör ner färskost och hälften av ädelosten. Mixa soppan med stavmixer och smaka av med salt och svartpeppar.
4. Rensa svampen och stek den i en stekpanna med resten av smöret. Smaka av med salt och peppar.
5. Toppa soppan med svampen och smula över resten av ädelosten. Servera med bröd.

Klart!

Tips:

Tärna, koka och frys in rotfrukter som mjuknat. Gott i grytor och soppor.