

Anderssons svartrotssoppa

4 portioner

250 g	svartrot
500 g	potatis
100 g	schalottenlök
1 liter	vatten
1 klyfta	citron
2	hönsbuljongtärningar
3 dl	grädde
30g	smör
2 dl	vitt vin
1 nypa	bladpersilja

Salt, vitpeppar, cayennepeppar

Skala svartrötter och potatis. Lägg svartrötterna i vatten med lite citron så de ej blir bruna. Koka svartrötter och potatis mjuka i vattnet med buljongtärningarna.

Hacka schalottenlöken och fräs den i smöret i en kastrull. Tillsätt vinet och koka tills hälften av vätskan återstår. När potatisen och svartrötterna är riktigt mjuka mixa dem med stavmixer i avkoket.

Tillsätt löken och vinet och mixa igen. Häll i grädden. Smaka av med salt och peppar, garnera med persilja och servera.

