



Niklas Ekstedt, 2012-01-24, 4pers

## Grön ärtsoppa med pepparrot och bacon

### Ingredienser:

- 500 g frysta ärtor
- 1,5 dl vitt vin
- 0,5 dl grädde
- 1 st schalottenlök
- salt och peppar
- 4 skivor bacon
- 1 bit pepparrot
- Gräddfil

### Bruksanvisning:

1. Fyll en kastrull med vatten och koka ärterna.
2. Reducera vinet i en annan kastrull tillsammans med grädden tills hälften återstår. Bli det vin över i flaskan så svep det.
3. Hacka löken.
4. Mixa ärterna till en slät puré, tillsätt vatten om de inte mixas ordentligt.
5. Häll över ärterna i grädd- och vinreduktionen, tillsätt löken och koka upp allt.
6. Smaka av med salt och peppar.
7. Om du vill ha soppan lite extra skummig innan du serverar den så tillsätt lite lättmjölk och skumma upp med en stavmixer
8. Hacka bacon i småbitar och fräs ordentligt knaprigt
9. Riv pepparrot
10. Servera soppan med baconhacket, gräddfil och riven pepparrot.