

Len jordärtskockssoppa



Len och krämig soppa på jordärtskockor, funkar lika bra till förrätt som huvudrätt!



20 min



Du behöver

2 Schalottenlökar
st gul lök
Vitlösklyftor
Rapsolja
Tomater
Kycklingsbuljong
Lagerblad
Rivet av apelsin
Creme fraich
500 g jordärtskockor
1 msk smör
Peppar & salt

Gör så här

- 1 Skala schalottenlök och jordärtskockor. När man skalar jordärtskockor är det bra att ha en bunke med vatten och lite citronsaft i bredvid.
- 2 Lagg ner jordärtskockorna i vattnet så fort de är skalade så blir de inte missfärgade.

Skär ner schalottenlöken i lagom stora bitar. Fräs på medelvärme tillsammans med 1 matsked smör. När löken har svettats ett tag utan att få färg, tillsätt jordärtskockorna. Låt dem fräsa med i cirka 5 minuter under omrörning.
- 3 Häll på det vita vinet och låt sedan koka ihop tills hälften återstår.
- 4 Tillsätt Creme Fraich och låta allt sjuda i cirka 5 minuter.
- 5 Mixa soppan slät. Detta gör man bäst med en stavmixer eller i en matberedare.
- 6 Smaka av soppan med salt och peppar och servera.