



Mexikansk ost- och chilisoppa

Förebilden till denna soppa fick jag serverad på en underbar restaurang i Mexico City 2003. Det jag gick igång på, förutom att den var väldigt god, var upplägget med två helt olika soppor som kompletterade varandra. Man kunde smutta på chilisoppan som var lite för stark och därefter släcka elden med ostsoppan. Eller börja med ostsoppan, som i sig var aningen för stabbig, för att därefter fräscha upp munnen med chilisoppan. Slutligen ta en sked med hälften av båda och bara njuta ...

Efter några försök hemma på Kungsholmen lyckades jag komma fram till ett recept som, även om det säkert inte är identiskt, gav ett liknande resultat.

6 STORA FÖRRÄTTSPORTIONER

Gröna chilisoppa

5–25 gröna chilifruktar (beroende på styrka)
2 stora, gröna paprikor
1 ganska stor squash (5 hg)
ett par schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
8 dl svag grönsaksbuljong
innanmätet av 2 skivor vitt bröd
ca ½–1 tsk salt
0,75 dl grädde

Gör så här

Skölj grönsakerna. Ta bort kärnorna och det vita i 3–5 av chilifrukterna. Grovhacka dem och alla övriga grönsaker. Om tid finns: Fräs dem hastigt i olja för att öka smaken.

Koka upp buljongen. Häll i grönsakerna och koka tills de är ganska mjuka. Tillsätt brödet och kör med stavmixer tills det blir slätt.

Mixa några råa chilifruktar separat. (Om de är extremt milda, låt även kärnor och innanmäte följa med. Ta annars bort det.)

Tillsätt den råa chilin skedvis tills soppan är vackert grön, och så stark att den känns aningen för het för att vara riktigt njutbar att äta utan ostsoppans sällskap. Eftersom grön chili finns av många slag och av helt olika styrkor kan det behövas allt från 2 till 20-talet chilifruktar. Smaka av med salt.

När ostsoppan sedan är klar, tillsätt grädden till chilisoppan och koka upp.

Ostsoppa

3 dl helmjölk
4 dl vispgrädde
1 msk vetemjöl
7 hg lagrad ost, skivad eller riven
1 stor vitlöksklyfta
aningen kummin, paprikapulver och/eller muskot till avsmakning

Gör så här

Koka upp grädde och mjölk. Gör en toppredning genom att röra ut mjölet med lite mjölk till en lös smet, häll det genom en fin sil ner i mjölkgrädden under kraftig vispning. Sjud en stund.

Tillsätt osten. Rör med visp under smältningen. Det får ej koka!

Pressa ner en vitlöksklyfta och smaka av med kryddorna. (De skall ej igenkännas i slutresultatet utan bidra till helhetssmaken.)

Konsistensen skall vara lagom tjock. Späd med lite grädde och mjölk om den är tjock som ostfondue, tillsätt betydligt mer ost ifall den är tunn som välling.

Servering

Fyll sopptallrikarna till drygt hälften med ostsoppa och knappt hälften med chilisoppa.

Anm.

Min yngsta systerdotter Berenike föreslår att man ska skriva namn eller initialer med den gröna soppan i den gula och använda tallrikarna som placeringskort.