



**Palsternackssoppa med smörstekta kantareller och grillat surdegsbröd med tomat, rucicola olivolja, pecorino
ca 4 portioner**

*ca 600 g palsternacka
ca 300 g potatis
1 gul lök
2 msk olivolja
ca 1,2 liter grönsaksbuljong
1 dl vispgrädde
75 g trattkantareller
1-2 msk smör
salt och peppar
gräslök till garnering*

Skala och skär palsternacka och potatis, och skär i mindre bitar.

Skala och finhacka lök. Fräs lök i olivoljan i några minuter i en kastrull. Tillsätt potatis och palsternacka, och låt fräs i några minuter.

Häll på buljong, koka upp och låt soppan sjuda i ca 15 minuter, eller tills potatisen är genomkokt.

Kör soppan slät i matberedare eller med mixerstav. Häll tillbaka i kastrullen, rör i vispgrädde och värm. Smaka av med salt och peppar.

Hacka kantarellerna och fräs i smör en stekpanna tills de är klara. Smaka av med salt och peppar. Toppa soppan med kantarellerna och hackad gräslök.