

## POTATIS- & JORDÄRTSKOCKSSOPPA MED ÄPPELKRISP

Jordärtskockorna tar lite tid att skala, men det är värt besväret. De ger mycket smak i soppan. Toppa med äppelchips för fint krisp.

**RÄCKER TILL 3 MIDDAGAR**

**FÖR 4 PERSONER**

2 gula lökar  
600 g jordärtskockor  
2 kg mjölig potatis  
2 tsk torkad timjan  
3 liter vatten  
4 grönsaksbuljongtärningar  
2 dl havregrädde  
3-4 msk vitvinsvinäger  
olivolja  
salt, malen svartpeppar  
äppelchips och ev färsk timjan att toppa  
med

**GÖR SÅ HÄR:**

1. Skala, dela och hacka löken. Skala jordärtskockor och potatis, skär dem i mindre bitar.
2. Fräs löken i 2 msk olja i en stor kastrull ca 5 minuter utan att den får färg.
3. Tillsätt jordärtskocka, potatis, timjan, vatten och buljongtärningar. Låt koka under lock

ca 20 minuter eller tills grönsakerna är helt mjuka.

4. Häll i havregrädde och vitvinsvinäger och mixa soppan slät med en stavmixer. Smaka av med salt och peppar. Toppa med hemgjorda eller köpta äppelchips och ev timjan. Servera gärna med bröd.

### HEMGJORDA ÄPPELCHIPS

Söta, syrliga och krispiga.

**GER 30-40 CHIPS**

Koka upp 1 dl vatten, 2 msk färskpressad citronjuice och 1 dl strösocker i en kastrull. Sjud 1 minut och låt lagen kallna. Kärna ur 2 röda äpplen. Skiva dem tunt, gärna på mandolin. Lägg skivorna i lagen och låt stå 30 minuter. Låt äppelskivorna rinna av i ett durkslag. Lägg skivorna på en bakpappersklädd plåt. Torka i mitten av ugnen på 100°C (låt ugnsluckan vara lite på glänt) ca 3 timmar eller tills chipsen är krispiga.

