

Ramslökssoppa med parmaskinka , primörägg samt bruschetta.



Portioner/antal: 4

En perfekt vårsoppa som passar att äta i solen utomhus (vi tar den inne , då det är mörkt ute)

Ingredienser

50 g Ramslök
2 st Mjöligena potatisar, i tärningar
1 st Fänkål, i tärningar
1,5 l Grönsaksbuljong, tärning
2 dl Milda fraiche
1 tsk Fänkålsfrön
1 st Lagerblad
1 st Citron
0,5 dl Socker Salt
100 g Parmaskinka
4 st Primörägg
1 st Surdegsbakat painriche
salt

Gör så här

1 . Värm en kastrull med lite rapsolja, lägg i potatisen, fänkål och kryddorna, stek utan att det tar färg, slå över buljong och crème fraiche. Koka tills potatisen och fänkålen är mjuk.

2 Skär ner ramslöken och lägg ner den i soppan.

3 Mixa soppan slät i en blender, sila genom en finmaskig sil, smaka av med salt, socker och citron.

4 Skär tunna skivor av bruschettan. Värm i ugn med olja och salt till frasighet.

5 Värm parmaskinka i ugn till "knaprig"

6 Servera soppan med kokt ägg och parmaskinka