

ROQUEFORTSOPPA

4 port. Bengt WP-köksmästaren, 1997

Ingredienser:

1 purjolök
1 bit finskuren selleri
Hel vitpeppar
Salt
Färsk libsticka
½ liter kalvbuljong (eller höns...)
Smör
4 msk vetemjöl
4 dl vispgrädde
Cherry
Portvin
1 citron
150g Papillionost
1 knippa gräslök

Beredning:

Fräs den finhackade löken och sellerin utan att den får färg.

Tillsätt vetemjöl, fond, grädde och krydderier.

Låt koka i c:a 20 minuter, tillsätt citron, vin & ost, sjud därefter soppan i c:a 5 minuter.

Sila soppan och tillsätt det rumstempererade smöret.

Garnera med färsk libsticka och klipp över lite gräslök.