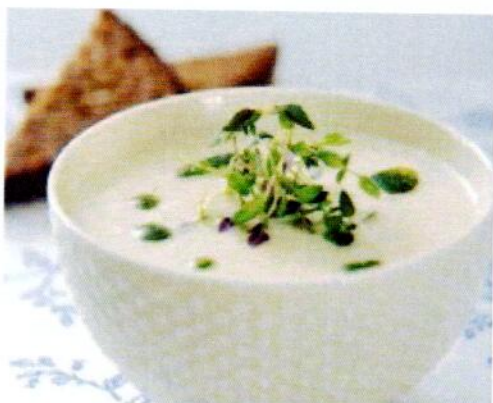


A recipe from <http://recept.se>, Av recept.se, Mat & Vänner, 14 september, 2012



Svartrotssoppa

 30min  0 4 Portioner

Ingredienser

Svartrotssoppa

500 g svartrötter
1 shalottenlök
50 g smör
8 dl grönsaksbuljong
3 dl grädde
salt
vitpeppar
timjan

Örtolja

0.5 dl olivolja
1 persiljekvist
3 kvistar timjan
salt
vitpeppar

Tillbehör

rågbröd

Tillagning

1. Skala och skär svartrötterna i mindre bitar. Finhacka schalottenlöken. Smält smöret och glasera svartrötter och schalottenlök i det, tillsätt grönsaksbuljong och grädde. Koka tills svartrötterna är mjuka.
2. Mixa soppan slät. Red eventuellt av med majsstärkelse. Smaka av med salt och vitpeppar.
3. Örtolja: Mixa olivoljan med örterna. Smaka av med salt och vitpeppar. Slå upp soppan i skålar. Dekorera med timjan och ringla över örtoljan. Servera med rågbröd.