

Jordärtskockssoppa

Antal personer: 4 | Tillagningstid: ca 30 min.

600 g jordärtskockor (skrubbade och tärnade)

400 g potatis (skrubbade och tärnade)

2 klyftor vitlök (pressade)

1 knippe timjan (plockad)

1 surdegsbröd

1 citron (halverad)

1 knippe vattenkrasse (plockat grovt)

1. Koka upp 1½ liter vatten till soppa, använd gärna en vattenkokare. Sätt ugnen på 220 °C varmluft.
2. Skölj och gör i ordning grönsakerna, citronen och de färska örterna som angivet i ingredienslistan.
3. Hetta upp en stor gryta med olja. Stek jordärtskockor och potatis på medelvärme i 4-5 min. tills de är gyllene.
4. Tillsätt vitlök och timjan i grytan och stek vidare i 1-2 min. tills vitlöken är blank.
5. Häll i 1½ liter kokande vatten i grytan och koka upp. Låt småputtra i ca 20 min tills jordärtskockorna och potatisen är mjuk.
6. Stänk brödet med vatten och grädda i ugnen i ca 10 min.
7. Häll av vattnet från potatisen och jordärtskockorna, men spara det.
8. Mixa jordärtskockor och potatis, t.ex. med en stavmixer. Späd med kokvatten till önskad konsistens. Smaka av med salt, peppar och citronsaft.

Servering

Servera jordärtskockssoppa toppad med vattenkrasse. Ät nygräddat surdegsbröd till.



ÅRSTIDERNA