

Jordärtskockssoppa med rostade morötter



Så här gör du:

Hacka vitlöken och chilin fint och fräs i olivolja tills löken är klar. Skär jordärtskockorna och morötterna (spara en till garnering) i grova tärningar och fräs även dessa med löken, det tar ca 10 minuter. Tillsätt vatten och låt soppan koka upp, sänk därefter värmen och låt den sjuda i 30 minuter. Tag bort soppan

från plattan och mixa den till en slät konsistens. Häll eventuellt soppan genom en sil och värm den igen. Smaka av med citronsaft, salt och peppar. Skär lite morötter i tärningar och rosta i en stekpanna. Vänd dem med hackad persilja. Servera soppan rykande varm och garnera med morötterna, en tesked yoghurt och en citron-klyfta. Mums!

Det du behöver:

300 g Jordärtskocka
200 g Morötter
2 Lök
2 Vitlöksklyftor
1 Chili
1 knippe Persilja
4 msk Olivolja
1 l Vatten
Salt
Svartpeppar
1,5 dl (10%) Yoghurt
1 Citron

Tillagning: 40

Antal personer: 4