

Jordärtskockssoppa

4 port.

Ingredienser:

200 g jordärtskockor
100 g schalottenlök
1 klyfta vitlök
1 dl vitt vin
5 dl kycklingbuljong
3 dl grädde
olivolja
salt
vitpeppar

Gör så här:

Dela jordärtskockorna i småbitar, hacka löken och vitlöken. Fräs det i olivolja utan att det tar färg, håll i det vita vinet och låt det koka in. Håll i kycklingbuljongen och låt koka upp, håll sedan i grädden. Låt det sjuda tills jordärtskockorna blir mjuka. Mixa soppan i en matberedare eller med stavmixer och smaka av den med salt och vitpeppar.



Jordärtskockssoppa

4 port.

Ingredienser:

200 g jordärtskockor
100 g schalottenlök
1 klyfta vitlök
1 dl vitt vin
5 dl kycklingbuljong
3 dl grädde
olivolja
salt
vitpeppar

Gör så här:

Dela jordärtskockorna i småbitar, hacka löken och vitlöken. Fräs det i olivolja utan att det tar färg, håll i det vita vinet och låt det koka in. Håll i kycklingbuljongen och låt koka upp, håll sedan i grädden. Låt det sjuda tills jordärtskockorna blir mjuka. Mixa soppan i en matberedare eller med stavmixer och smaka av den med salt och vitpeppar.



Jordärtskockssoppa

4 port.

Ingredienser:

200 g jordärtskockor
100 g schalottenlök
1 klyfta vitlök
1 dl vitt vin
5 dl kycklingbuljong
3 dl grädde
olivolja
salt
vitpeppar

Gör så här:

Dela jordärtskockorna i småbitar, hacka löken och vitlöken. Fräs det i olivolja utan att det tar färg, håll i det vita vinet och låt det koka in. Håll i kycklingbuljongen och låt koka upp, håll sedan i grädden. Låt det sjuda tills jordärtskockorna blir mjuka. Mixa soppan i en matberedare eller med stavmixer och smaka av den med salt och vitpeppar.



Jordärtskockssoppa

4 port.

Ingredienser:

200 g jordärtskockor
100 g schalottenlök
1 klyfta vitlök
1 dl vitt vin
5 dl kycklingbuljong
3 dl grädde
olivolja
salt
vitpeppar

Gör så här:

Dela jordärtskockorna i småbitar, hacka löken och vitlöken. Fräs det i olivolja utan att det tar färg, håll i det vita vinet och låt det koka in. Håll i kycklingbuljongen och låt koka upp, håll sedan i grädden. Låt det sjuda tills jordärtskockorna blir mjuka. Mixa soppan i en matberedare eller med stavmixer och smaka av den med salt och vitpeppar.

