

Kastanj- och palsternackssoppa med bacon

4 port.

Ingredienser:

1 pkt Bacon
300 g kastanjer, färska med skal
rapsolja, till fritering
1 st gul lök, finhackad
1 klyfta vitlök, pressad
7 st palsternackor
1 tärning kycklingbuljong
6 dl vatten
6 dl mjölk
0,5 krk timjan, färsk, hackad
4 kvistar timjan, till dekoration

Gör så här:

Koka Kastanjer

Täck kastanjer med kallt vatten, koka upp och låt koka i ca 3 min. Ta bort kastrullen från plattan och ta upp ett par kastanjer åt gången och skala med en vass kniv. De blir hårdare i skalet när de kallnar så skala medans de är varma. Hacka dem därefter grovt.

Soppa

Strimla och stek baconet krispigt. Lägg hälften av baconet åt sidan till senare. Hyvla eller skiva tunt på de tjockare delarna av palsternackorna så du får 10-15 skivor. Skala och grovhacka resterande nackor. Tillsätt löken och vitlöken i stekpannan med baconen och stek på medelvärme tills löken blivit lite mjuk. Lägg över i en kastrull. Tillsätt palsternackorna, ev lite olja om det behövs och fräs i ytterligare 5 min. Smula i buljongtärningen och håll över mjölken och vattnet. Tillsätt kastanjer och hackad timjan. Lägg på ett lock och låt koka i ca 30 min till nackorna är mjuka. Friterar under tiden skivorna med nackor i lite olja tills de är gyllenbruna och krispiga. Lägg åt sidan på ett fat med hushållspapper. Mixa soppan tills den är slät och krydda med salt och peppar efter smak och tycke. Spå på med mer vätska om du vill ha den tunnare.

Servering

Håll upp soppan i djupa tallrikar och dekorera med resterande bacon, palsternackschips och timjan.



Kastanj- och palsternackssoppa med bacon

4 port.

Ingredienser:

1 pkt Bacon
300 g kastanjer, färska med skal
rapsolja, till fritering
1 st gul lök, finhackad
1 klyfta vitlök, pressad
7 st palsternackor
1 tärning kycklingbuljong
6 dl vatten
6 dl mjölk
0,5 krk timjan, färsk, hackad
4 kvistar timjan, till dekoration

Gör så här:

Koka Kastanjer

Täck kastanjer med kallt vatten, koka upp och låt koka i ca 3 min. Ta bort kastrullen från plattan och ta upp ett par kastanjer åt gången och skala med en vass kniv. De blir hårdare i skalet när de kallnar så skala medans de är varma. Hacka dem därefter grovt.

Soppa

Strimla och stek baconet krispigt. Lägg hälften av baconet åt sidan till senare. Hyvla eller skiva tunt på de tjockare delarna av palsternackorna så du får 10-15 skivor. Skala och grovhacka resterande nackor. Tillsätt löken och vitlöken i stekpannan med baconen och stek på medelvärme tills löken blivit lite mjuk. Lägg över i en kastrull. Tillsätt palsternackorna, ev lite olja om det behövs och fräs i ytterligare 5 min. Smula i buljongtärningen och håll över mjölken och vattnet. Tillsätt kastanjer och hackad timjan. Lägg på ett lock och låt koka i ca 30 min till nackorna är mjuka. Friterar under tiden skivorna med nackor i lite olja tills de är gyllenbruna och krispiga. Lägg åt sidan på ett fat med hushållspapper. Mixa soppan tills den är slät och krydda med salt och peppar efter smak och tycke. Spå på med mer vätska om du vill ha den tunnare.

Servering

Håll upp soppan i djupa tallrikar och dekorera med resterande bacon, palsternackschips och timjan.



Kastanj- och palsternackssoppa med bacon

4 port.

Ingredienser:

1 pkt Bacon
300 g kastanjer, färska med skal
rapsolja, till fritering
1 st gul lök, finhackad
1 klyfta vitlök, pressad
7 st palsternackor
1 tärning kycklingbuljong
6 dl vatten
6 dl mjölk
0,5 krk timjan, färsk, hackad
4 kvistar timjan, till dekoration

Gör så här:

Koka Kastanjer

Täck kastanjer med kallt vatten, koka upp och låt koka i ca 3 min. Ta bort kastrullen från plattan och ta upp ett par kastanjer åt gången och skala med en vass kniv. De blir hårdare i skalet när de kallnar så skala medans de är varma. Hacka dem därefter grovt.

Soppa

Strimla och stek baconet krispigt. Lägg hälften av baconet åt sidan till senare. Hyvla eller skiva tunt på de tjockare delarna av palsternackorna så du får 10-15 skivor. Skala och grovhacka resterande nackor. Tillsätt löken och vitlöken i stekpannan med baconen och stek på medelvärme tills löken blivit lite mjuk. Lägg över i en kastrull. Tillsätt palsternackorna, ev lite olja om det behövs och fräs i ytterligare 5 min. Smula i buljongtärningen och håll över mjölken och vattnet. Tillsätt kastanjer och hackad timjan. Lägg på ett lock och låt koka i ca 30 min till nackorna är mjuka. Friterar under tiden skivorna med nackor i lite olja tills de är gyllenbruna och krispiga. Lägg åt sidan på ett fat med hushållspapper. Mixa soppan tills den är slät och krydda med salt och peppar efter smak och tycke. Spå på med mer vätska om du vill ha den tunnare.

Servering

Håll upp soppan i djupa tallrikar och dekorera med resterande bacon, palsternackschips och timjan.



Kastanj- och palsternackssoppa med bacon

4 port.

Ingredienser:

1 pkt Bacon
300 g kastanjer, färska med skal
rapsolja, till fritering
1 st gul lök, finhackad
1 klyfta vitlök, pressad
7 st palsternackor
1 tärning kycklingbuljong
6 dl vatten
6 dl mjölk
0,5 krk timjan, färsk, hackad
4 kvistar timjan, till dekoration

Gör så här:

Koka Kastanjer

Täck kastanjer med kallt vatten, koka upp och låt koka i ca 3 min. Ta bort kastrullen från plattan och ta upp ett par kastanjer åt gången och skala med en vass kniv. De blir hårdare i skalet när de kallnar så skala medans de är varma. Hacka dem därefter grovt.

Soppa

Strimla och stek baconet krispigt. Lägg hälften av baconet åt sidan till senare. Hyvla eller skiva tunt på de tjockare delarna av palsternackorna så du får 10-15 skivor. Skala och grovhacka resterande nackor. Tillsätt löken och vitlöken i stekpannan med baconen och stek på medelvärme tills löken blivit lite mjuk. Lägg över i en kastrull. Tillsätt palsternackorna, ev lite olja om det behövs och fräs i ytterligare 5 min. Smula i buljongtärningen och håll över mjölken och vattnet. Tillsätt kastanjer och hackad timjan. Lägg på ett lock och låt koka i ca 30 min till nackorna är mjuka. Friterar under tiden skivorna med nackor i lite olja tills de är gyllenbruna och krispiga. Lägg åt sidan på ett fat med hushållspapper. Mixa soppan tills den är slät och krydda med salt och peppar efter smak och tycke. Spå på med mer vätska om du vill ha den tunnare.

Servering

Håll upp soppan i djupa tallrikar och dekorera med resterande bacon, palsternackschips och timjan.

