



ROSTAD PALSTERNACKS-SOPPA MED ÄPPL

Smakrik soppa baserad på äpple och palsternacka, smaksatt med ekologisk grönsaksbuljong och cider- och sherry vinaigrette.

INGREDIENSER

10 personer (3 dl per person)



900 g	palsternacka, skalad
400 g	äpple, skalad
250 g	lök, skalad
100 ml	HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette
2,4 l	vatten
40 g	Knorr Ekologisk Grönsaksbuljong, lågsalt
2 g	timjan
15 g	salt
100 ml	Knorr Visp 31%
100 g	Crème Bonjour, Naturell

Till servering

50 ml	HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette
	Timjan, färsk

Gör så här

- Skala och dela palsternackor i bitar. Kärna ur och klyfta äpplena, dela löken i fyra delar
- Lägg alla ingredienser på ett GN-bleck och blanda med HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette och lite salt. Rosta på 225 °C tills palsternackan är mjuk, ca 10 minuter.
- Lägg palsternacka, lök och äpple i en gryta, tillsätt vatten och koka upp, sjud i 5 minuter.
- Tillsätt Knorr Ekologisk Grönsaksbuljong, lågsalt, timjan och krydda med salt och peppar.
- Mixa soppan slät tillsammans Knorr Visp 31% och Crème Bonjour Naturell. Justera smaken ytterligare med salt vid behov.

Till servering

Servera soppan varm med några droppar HELLMANN'S Cider Sherry Vinaigrette och färsk timjan.