



ROSTAD PALSTERNACKS-SOPPA MED ÄPPLE

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 Vinegar Vinaigrette
2,4 l	vatten
40 g	Knorr Ekologisk Grönsaksbuljong, lågsalt
2 g	timjan
15 g	salt
100 ml	vispgrädde
100 g	färskost

Till servering

50 ml	HELLMANN'S Cider Sherry Vinegar Vinaigrette
	Timjan, färsk

Gör så här

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

Till servering

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