

Svampsoppa med timjanbakade jordärtskockor

En ljuvlig soppa med härlig smak av svamp, örter och, inte minst, av jordärtskocka. Ett ess i rockärmen på din soppmeny.

Daniel Hiller



Soppa

- 600 g** champinjoner
- 2 st** bananschalottenlökar
- 2 st** vitlöksklyftor
- 50 g** smör
- 70 g** Knorr Svampbuljong, pulver
- 1,2 l** vatten
- 8 dl** grädde
- 2 dl** mjölk
- 700 g** tvättade jordärtskockor med skal
- 1 msk** MAILLE Sherryvinäger
- 3 msk** matolja
- 1 kvist** backtimjan
- 1 kvist** citrontimjan
- 1 dl** skuren gräslök
- 3 msk** tryffelolja
salt
peppar

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Skiva jordärtskockorna i ca 1 cm tjocka skivor. Vänd upp med matolja, timjan, salt och peppar.
3. Baka dem mjuka och gyllenbruna i ca 25 min. Låt svalna.
4. Krossa champinjonerna med händerna. Finhacka lök och vitlök. Fräs lök och svamp i smör. Slå på vatten, buljong och grädde. Låt småkoka i ca 15 min. Tillsätt mjölken och mixa till en slät soppa.
5. Smaka upp soppan med vinäger, salt och peppar.
6. Fördela jordärtskockorna i tallrikarna. Häll på soppan och droppa i lite tryffelolja och gräslök.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.