



SOPPA

Grön mumsig soppa

Kock: **Karin Walker** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Som vanligt när man lagar soppa så tar man de grönsaker man har eller vill bli av med ;-)
Soppa är den perfekta maten att experimentera med tycker jag!

Snåla inte med kryddor och använd god, gärna ekologisk buljong om du inte har kokat egen. En soppa som bara smakar salt behöver ofta en gnutta syra och det kan vara lite citron eller en skvimp vinäger. Har det slunkit i för mycket chili så är honung eller något annat sött räddaren i nöden!



INGREDIENSER

400-500 g zucchini
1 purjolök
150-200 g färsk spenat
2 morötter
1 stor potatis
2-3 vitlöksklyftor
7-8 dl buljong
150 g färskost typ philadelphia
2 dl grädde

chili av ngt slag, färsk torkad eller sambal
2 msk pressad citron
0.5 kruk basilika
0.5-1 msk honung
salt och nymalen svartpeppar
olja till stekning

Till servering

gott bröd
riven parmesan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tärna zucchini, skiva purjolök, riv morot och potatis grovt och skiva vitlöken.
- 2** Fräs detta i en kastrull med het olja tills grönsakerna fått lite färg.
- 3** Tippa i buljong, låt allt koka upp och puttra några minuter.
- 4** Tillsätt nu spenat, chili, ost och grädde och låt allt koka försiktigt i ca 5 minuter.
- 5** Mixa soppan slät med en stavmixer och smaka av med citron, hackad basilika, kryddor och ev lite honung. Späd soppan om du tycker den är för tjock!