SOPPA

Soppa på jordärtskockor och champinjoner

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

En mustig soppa som värmer i snövädret.

INGREDIENSER

200 gram champinjoner
2.5 dl vitt vin
1 st schalottenlök
1.5 dl vatten
1 st grönsaksbuljong
2.5 dl grädde
100 gram färskost (philadelphia)
smör
salt och peppar
färsk persilja
4 st skivor bacon (det går såklart att ta mer)

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och koka jordärtskockorna.

2. Hacka löken och champinjonerna och stek lätt i smör. Häll på vin, vatten samt buljongtärningen och låt puttra ihop en liten stund.

3. När jordärtskockorna är klara så tillsätt dessa också. Mixa ihop med en stavmixer.

4. Häll sedan i grädden och låt koka upp och rör ner philadelphiaosten. Smaka av med salt och peppar.

5. Servera med massa hackad persilja och stekt bacon.