



Rotfruktssoppa med saftigt rödbetsbröd

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **90 min** Portioner: **2**



I en rotfruktssoppa kan man blanda de rotfrukter som finns hemma. Här har jag bland annat både palsternacka och kålrot. Ett saftigt rödbetsbröd passar perfekt till.



INGREDIENSER

- 2 stycken palsternackor
- 2-3 stycken morötter
- 2 stycken potatisar
- 1 stycken kålrot
- 1/2 stycken purjolök
- 2 stycken vitlöksklyftor
- 1/2 knippe bladpersilja
- smör till grytan
- 1 liter vatten
- 2 stycken tärningar grönsaksbuljong
- 2 deciliter creme fraiche

SAFTIG RÖDBETSBRÖD

50 gram jäst

5 deciliter vatten (fingervarmt)

2 stycken rödbetor

1/2 matsked salt

200 gram philadelphiaost

4 deciliter grahamsmjöl

1,3 liter vetemjöl (gärna manitoba cream)

TILL GARNERING

färska timjanskvistar

GÖR SÅ HÄR

1

BRÖDET

2

Lös jästen till brodet i vattnet som ska vara fingervarmt, 37°.

3

Skala och rakriv rödbetorna. Blanda ner i va?tskan tillsammans med salt.

4

Tillsa?tt philadelphiaosten och grahamsmjöllet, blanda.

5

Rör ner vetemjöllet, lite i taget. Spar ca 2 dl till utbakning. Det blir en lös deg men den reder sig, tjocknar, vid bearbetandet.

6

Arbeta degen kraftigt, helst i maskin eller med elvispens degkrokar i minst 5 minuter eller tills degen plo?tsligt blir elastisk. Fo?r hand beho?ver man jobba pa? ordentligt i 10 minuter, minst!La?t ja?sa i 45 minuter.

7

Arbeta degen igen, ga?rna kraftigt och pa? la?tt mjolat bakbord. Forma sma? kuvertbullar eller minibaguetter. La?gg pa? en pla?t. La?t ja?sa ytterligare 30 minuter.

8

Gra?dda sedan i 225° i ca 15 minuter eller tills brodet la?ter iha?ligt na?r ni knackar pa? undersidan.La?t svalna pa? galler under duk.

9

SOPPAN

10

Skala och ska?r rotfrukter och potatis i mindre bitar. Strimla purjolo?ken, grovhacka vitlo?ken och persiljan.

11

Hetta upp en rejärl klick smör i en stor gryta. Fräs alla grönsaker och persiljan i 3-4 minuter på inte alltför hög värme och utan att det tar färg. Tillsätt vatten och buljongtärningar. Koka upp och låt sjuda ca 15 minuter eller tills grönsaker och potatis är mjuka.

12

Mixa alltsammans till en slät konsistens. Blanda ner crème fraîche. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar.

13

Garnera med timjan och servera med det saftiga brödet.