SOPPA

Morotssoppa med apelsin och brynt lök, toppad med salsiccia

Kock: **Monika Österheim** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Knallgul glad soppa med morötter, apelsin och brynt lök, smaksatt med ingefära, stjärnanis och lite chili, toppad med knaperstekt salsiccia och gräslök. Ljuvligt gott med många smaker och enkelt att göra.

Gör gärna soppan dagen innan ? blir ännu godare. Bara att värma, späda lite och knapersteka lite korvhack (eller bacon om du har det hemma).
Soppan är även jättegod utan korvtopping så ät den vegetarisk och toppa med hackade nötter och frön.
Har du inte tidigare testat brynt lökkräm kommer du nu att genast komma på en massa gott du kan ha den till ? god röra till mycket. En klick till en grillad köttbit är gott.

INGREDIENSER

Soppan
500 g morötter
1 st gul lök

1 st vitlöksklyfta
3 dl apelsinjuice
6 dl grönsaksbuljong ? välj din favorit, jag gillar t ex lantbuljong
1 st hel stjärnanis
1 msk färsk riven ingefära
1 nypa chiliflakes
1 nypa salt
1 nypa nymalen svartpeppar

Brynt lökkräm
2 st gula lökar eller 3 st om de är mindre
2 msk smör
1.5 dl (riktmärke) creme fraiche eller tjock yoghurt
1 nypa salt

Topping
175 g salciccia-korv eller 1 pkt bacon
1 dl finskuren gräslök

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att bryna löken. Dela lökarna i mindre bitar. Stek dem långsamt tillsammans med smöret och en nypa salt i en stekpanna på medelvärme tills de är gyllenbruna och mjuka ? ca 45 min.

2. Skala och dela morötterna i mindre bitar. Dela även löken i bitar. Riv ingefära. Lägg alla soppingredienser i en kastrull och låt det puttra under lock tills morötterna är mjuka, ca 30 min.

3. Förbered korven till topping. Dra av korvskinnet och hacka innehållet. Ställ åt sidan.

4. När morötterna är mjuka, ta upp stjärnanisen och mixa soppan slät. Smaka av med kryddorna och späd eventuellt lite. Håll den varm medan du förbereder den brynta löken.

5. Lägg löken i mixer tillsammans med yoghurt eller creme fraiche och mixa det till en tjock kräm. Tillsätt lite mer creme fraiche om det behövs för att mixa ihop. Ta upp krämen och smaka av med en nypa salt.

6. Klicka i lökkrämen i soppan, lite i taget, smaka, repetera tills du tycker att det smakar gott. Jag gjorde kräm på 3 mindre lökar och hade i allt. Smaken ger lite botten och tyngd mot det söta och syrliga i soppan.

7. Låt soppan småputtra en kvart och späd med vatten tills du tycker att konsistensen är bra.

8 Medan soppan puttrar ihop sina smaker, stek korvhacket till topping. Stek det ganska hårt så att det blir knaprigt. Låt rinna av på papper. Skär gräslöken fint.

9 Smaka av soppan igen och servera den riktigt varm med salsiccia-topping, massa nyskuren gräslök och ett gott bröd.