SOPPA

Crème ninon med pepparrotsgrädde

Kock: **Per Morberg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Crème Ninon - den klassiska gröna ärtsoppan.

Jag fattar att man kan tycka att det är jobbigt att sätta ox- och viltfond. Men det finns ingen ursäkt för att inte göra egen grönsaksbuljong. Morot, lök, rotselleri, kålrot, palsternacka, persiljestjälkar, vatten och salt är allt som behövs. Eftersom gröna ärtor är så karakteristiskt söta måste man möta upp dem med en mustig buljong med ordentlig sälta. Salt är smakbäraren med stort S.
Dryckestips:LYXIGT BUBBELEtt glas champagne och du får en lyxmåltid. Prova Louis Roederer Brut Premier som har en fin balanserad smak med inslag av äpplen, citrus, grädde, nötter och rostat bröd. Slå gärna lite champagne i soppan också.ENKLARE BUBBELVäljer du ett franskt mousserande vin istället för champagne kommer du billigare undan. Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Brut kostar bara en bråkdel av champagnen ovan men ger nästan samma upplevelse. Det kommer från Bourgogne och är gjort på samma sätt som man gör champagne. Smaken är torr och fruktig med inslag av kex och grape frukt.ÄRTIG DRINKMixa gröna ärtor, avokado, vatten och is i en blender. Lägg gärna i lite mynta också för en friskare känsla.

INGREDIENSER

1 gul lök
1 msk smör
500 g frysta gröna ärtor
5 dl grönsaksbuljong
2 dl vispgrädde
salt och vitpeppar

Pepparrotsgrädde
1 dl vispgrädde
1-2 msk riven pepparrot
salt och peppar

Garnering
2 msk hackad persilja

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och finhacka löken. Fräs den mjuk i smöret i en kastrull, utan att den tar färg. Tillsätt ärtorna, grönsaksbuljongen och grädden. Låt koka i 5 minuter. Mixa soppan slät. Smaka av med salt och peppar.

2. Vispa grädden och blanda med pepparroten. Smaka av med salt och peppar.

3. Häll upp soppan i varma tallrikar, klicka i pepparrotsgrädde och strö över persilja.