Bagarby- soppa

2 kycklingfiléer
15 dl kycklingbuljong
18 jordärtskockor
1 rödlök
2 små purjolökar
2 små morötter
2 dl grädde
4 dl mjölk
Smör till stekning
Pressad citron
Strimlad bladpersilja till garnering
Salt o peppar

1. Skär smala stavar av kycklingfilén. Koka dem 3-5 minuter i lite av buljongen. Tag upp kycklingköttet och spara buljongen.
2 Skala och strimla jordärtskockorna. Lägg bitarna i lite mjölk, det ger fräschare färg på soppan.
3 Skala och strimla rödlök, purjolök och morötter. Fräs grönsakerna i en panna med lite smör. Tillsätt all buljong. Koka grönsakerna tills de blir mjuka. Tillsätt mjölken och grädden och koka ihop. Mixa soppan slät.
4 Smaksätt med lite pressad citron, salt och peppar.
5 Lägg kycklingbitarna i tallrikar, slå soppan över, toppa med lite strimlad bladpersilja.