

Sötpotatissoppa med knaperstekt bacon

Du behöver

- 4 st schalottenlökar
- 2 st morot
- 500 g sötpotatis
- 4 msk smör
- 2 krm piri piri
- 2 tsk ingefära riven färsk
- 6 msk kycklingfond konc.
- 16 dl vatten
- 2 dl mjölk
- salt
- nymald vitpeppar

Servera med: 2 pkt bacon 140 g

Gör så här

1

Skala och hacka schalottenlöken. Skala och dela morot och sötpotatis i bitar.

2

Fräs smör och lök i en gryta. Tillsätt morot, sötpotatis, piri piri, ingefära, fond och vatten.

3

Sjud soppan tills rotfrukterna är mjuka, ca 20 minuter. Tillsätt mjölk och mixa soppan slät. Smaka av med salt och vitpeppar.

4

Skär baconet i strimlor och stek i stekpanna tills det blir knaprigt. Låt rinna av på dubbelt hushållspapper. Servera baconstrimlorna på soppan.