

FÖRRÄTT

Grön ärtsoppa med fetaost och pepparrotscreme- fraiche

Den här soppan kan du förbereda i två steg. Först kokar du en lätt redd grund på vin och grönsaksbuljong. Sedan kör du de gröna ärterna i en matberedare till en puré. Så här långt kan du förbereda en dag i förväg. I samband med serveringen blandar du ärtpurén i soppveloutén, ger det hela ett uppkok, smakar av och serverar.

Det här behövs till 10 pers:

4 grönsaksbuljongtärningar +
1,3 liter vatten
3-4 msk smör
5 msk vetemjöl
3 dl torr vermouth
(t ex 8610 Noilly Prat)
3 paket frysta gröna ärter
(à 250 g)
ca 1 krm cayennepeppar
ev salt

Örtciabatta:

2 ciabattabröd
ca 100 g smör
ca 1 1/2 dl hackade färsk
örter (t ex gräslök, persilja,
basilika och smörgåskrasse)
1-2 pressade vitlöksklyftor
salt och peppar

Tillbehör:

400 g grekisk fetaost
4 dl creme fraiche + ca
1 1/2 dl nyriven pepparrot

Gör så här:

1. Koka upp vattnet med buljongtärningarna tills de löser sig helt i vattnet. Fräs smör och mjöl lätt ett par minuter i en stor kastrull utan att det får färg. Späd med buljong och vermouth i omgångar under vispning och uppkok och låt koka sakta 8-10 minuter.

2. Tina ärterna och kör dem i en matberedare så att de blir ordentligt finfördelade och du får en slät ärtpuré.

3. I samband med serveringen kokar du upp soppan och blandar i ärtpurén. OBS: Nu får soppan inte stå och småkoka någon längre stund, då tappar den lätt sin intensivt gröna färg (skulle så vara talar kan man lätt hjälpa till med några droppar grön husmålsfärg). Smaka av soppan med salt och en aning cayennepeppar.

4. Örtciabatta: Sätt ugnen på 225°. Blanda ca 100 g mjukt smör med de finhackade örterna och pressade vitlök. Smaka av med lite salt och en aning nymald peppar. Skär ciabattabröden i skivor och bred på örtsmöret. Rosta brödet på en ugnsplåt i samband med serveringen.

5. Tärna fetaosten och fördela den direkt i soppskålarna. Riv pepparroten, blanda den med creme fraichen och servera i en skål bredvid soppan. Servera soppan i sina skålar och bjud tillbehören till.