

Morotssoppa

6 personer alt 8 personer som förrätt

3 msk smör
3 schalottenlökar
0,75 kg morötter
300 g mjöliga potatisar
1 l grönsaksbuljong
4 dl mjölk
2 dl crème fraiche
salt
nymalen vitpeppar
muskotnöt
juicen från 1,5 apelsin
citronjuice

Garnering:

2 dl crème fraiche
stjärnanis

Smält smöret i en rymlig kastrull. Skala och finhacka löken, lägg i den och låt den bli genomskinlig.

Skala, grovriv morötterna och potatisen och lägg dem i kastrullen. Häll på grönsaksbuljongen och mjölken efter en liten stund. Lägg på locket och låt sjuda över svag värme i ca 20 minuter.

Ta av soppan från värmen. Purea den och vänd ned crème fraiche. Späd med lite mjölk och ge soppan ett hastigt uppkok igen om den skulle vara för tjock i konsistensen. Smaka av morotsoppan med salt, peppar, lite riven muskot och apelsin- respektive citronjuice.

Häll upp soppan i tallrikar och häll i – garnera – med lite crème fraiche och en stjärnanis