

Soppa på jordärtskocka med räkor dill och honungsolja

Ingredienser

500 g skalade jordärtskockor
2 st palsternackor
1 st gul lök
2 vitlöksklyftor
smör till stekning
1 liter vatten
2 hönsbuljong tärningar
4 dl crème fraiche
Salt och peppar efter smak

Räkor

Dill-honungsolja

1 dl finhackad dill, 25 g (1 förp)
1 dl kallpressad olivolja
saft och zest från 1 citron
2 msk honung

Gör så här

1. Sätt en vid kastrull på spisen. Grovhacka vitlöken och den gula löken. Häll i smör i kastrullen och bryn löken gyllenbrun. Häll på 1 liter vatten som får koka upp. Skär jordärtskockor och palsternackor i centimeterstora bitar. Lägg i jordärtskockorna och palsternackorna i kastrullen och låt koka tills de är mjuka. Under tiden det kokar gör du dilloljan.

2. Dillolja: Blanda ihop alla ingredienserna till oljan. Salta och peppra.

3. Servering: När soppan är färdig, lägg i creme fraichen och mixa den slät med en stavmixer. Smaksätt med salt och peppar. Lägg i soppan djupa tallrikar, lägg i räkorna, toppa med dilloljan. Garnera gärna med en dillkvist.