



Enklaste rotsakssoppa

Ingredienser 4 personer

4-5 st	jordärtskockor, (ca 150 g)
3 st	morötter, (ca 300 g)
2 st	palsternackor, (ca 275 g)
1 st	gul lök
1,25 l	vatten
2 st	grönsaksbuljong, tärningar
0,5 tsk	salt
1 krm	peppar

Basilikaolja:

0,5 dl	olivolja
1 st	basilika, i kruka
0,5 krm	salt

Tillbehör: bröd

Tillagning

Detta är en billig och enkel soppa med mycket smak. Och för att lyxa till utseendet droppar vi lite basilikaolja på soppan. Oljan är enkel att göra med mixer eller mixerstav. Har man ont om tid är soppan även mycket god utan oljan.

1. Skala och ansa rotsaker och lök. Skär dem i mindre bitar och lägg i en kastrull. Häll på vatten och lägg i buljongtärningar. Koka rotsakerna riktigt mjuka.
2. Lägg rotsakerna i en matberedare, häll på lite av buljongen och mixa till en slät soppa. Späd med resten av buljongen. Smaka av med salt och peppar
3. Basilikaolja: Häll oljan i en mixer. Plocka bladen från basilikan och lägg i oljan. Mixa till en slät, grön olja. Smaka av med salt.
4. Droppa basilikaolja i ett fint mönster på soppan vid servering. Servera med bröd.