



Foto: Petra Jonsson

Jordärtskockssoppa med äpple

Ingredienser 4 personer

350 g	jordärtskockor
7 dl	grönsaksbuljong (vatten + fond eller tärning)
1 dl	vitt vin
2 dl	vispgrädde
	salt
	vitpeppar
1 tsk	vitvinsvinäger
1 msk	smör
0,5 dl	äppelcider, torr eller halvtorr

Tillbehör:

2 dl	råa, tärnade jordärtskockor
1 st	äpple
5 dl	kantareller
1 st	schalottenlök
1 msk	smör
	timjan, färsk

Tillagning

I den här lina soppan samsas tre svenska höstsmaker på ett fantastiskt sätt. Mild jordärtskocka, friskt äpple och smakrik kantarell.

1. Skala och dela skockorna i mindre bitar och koka dem mjuka i buljong och vin. Tillsätt grädde och låt soppan koka ihop på svag värme. Mixa soppan slät och smaksätt med salt, peppar och vinäger. Mixa i smör strax innan serveringen och slå på cider.
2. Gör i ordning tillbehören medan soppan kokar: Skala och tärna jordärtskockorna fint. Lägg tärningarna i kallt vatten med lite pressad citron, så missfärgas de inte. Tärna äpplet fint.
3. Stek kantarellerna och löken i smör tills det börjar dofta gott. Salta och peppra.
4. Repa färska timjanblad och vänd ner i svampfräset tillsammans med de krispiga jordärtskockstärningarna och tärnat äpple.
5. Fördela svampen och löken i skålar och slå den heta soppan över.