



## Morotssoppa med grön ärtkräm

### Ingredienser

---

400 g	morötter, skalade
0,5 st	gul lök
1 msk	smör eller margarin
5 dl	vatten
1 st	grönsaksbuljong, tärning
1 dl	vispgrädde
	salt, peppar
100 g	frysta ärter
1 msk	vatten
1 msk	färskost
1 st	vitlösklyfta
1 tsk	färsk timjan
	salt

### Tillagning

---

1. Skala morötterna och skär i mindre bitar. Skala och hacka löken. Fräs morötter och lök i smör utan att det får färg.
2. Tillsätt vatten och buljongtärningar och koka i cirka 15 minuter tills morötterna är mjuka.
3. Mixa soppan slät. Koka upp med grädden och smaka av med salt och peppar.
4. Koka ärterna i vattnet ett par minuter. Mixa till en puré. Rör i färskost och pressad vitlök och smaka av med timjan och salt.
5. Servera soppan varm med en klick ärtpuré i.