



Rustik bondsoppa

Ingredienser 4 personer

1 st	gul lök
2 st	stora morötter
1 st	rotselleri, en bit (100 g)
3 st	potatisar, (kan bytas ut mot en sötpotatis)
0,5 st	purjolök, (ca 15 cm) eller 2-3 salladslökar
1-2 st	stora endiver
1 st	syrligt äpple
2 msk	olivolja
2 st	hönsbuljongtärningar
1 l	vatten
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	persilja, finstrimlad

Servering

Rostat bröd

Tillagning

Laga gärna soppan i förväg. Den rustika soppan kan förvandlas till elegant soppa på ett enkelt sätt: Mixa den färdiga soppan i matberedare och tillsätt en liten skvätt vitt vin och grädde.

1. Skala och hacka löken. Skala morötter, rotselleri och potatis och skär dem i mindre bitar. Snitta, skölj och strimla purjolöken. Ansa och strimla endiven. Skala, kärna ur och skär äpplet i tunna skivor.

2. Fräs löken och morötterna mjuka i oljan ca 3 min utan att de tar färg. Tillsätt rotsellerin, purjolöken och endiven, smula ner buljongtärningarna och fräs ca 3 min under omrörning utan att det tar färg. Späd med hälften av vattnet, lägg i potatisen och äpplet och koka tills allt är mjukt, ca 25 min.

3. Ta upp ca 1/4 del av grönsakerna och mosa dem med en gaffel. Rör det mosade tillbaka i soppan. Späd med resten av vattnet till önskad konsistens. Smaka av med salt och peppar.

4. Fördela soppan i soppskålar. Strö över persiljan. Servera med bröd.