

Förrätt

Jordärtskockssoppa med korvpengar och ruccolaströssel, 6 pers

3 st Kabanoss

300 gram potatis

750 gram jordärtskocka

1,5 gul lök

2 vitlöksklyftor

2,5 dl vitt matlagningsvin

7,5 dl vatten

3 msk kycklingfond eller 2,5 kycklingbuljongtärningar

4 dl matlagningsgrädde eller vanlig vispgrädde

3 krm salt

2 krm vitpeppar

1 mindre påse ruccola, hackas

Valfritt bröd

Gör så här:

1. Skala potatis och jordärtskockor, skär allt i bitar. Skala löken och hacka den fint, skala vitlöken. Lägg gärna jordärtskockorna direkt i vatten när de är skalade, annars kan soppan bli lite mörkare i färgen.
2. Fräs potatis, jordärtskockor, lök med pressad vitlök i smör i en kastrull.
3. Häll över matvinet och låt det koka ihop i en minut. Tillsätt vatten och lägg i fond/buljong. Rör om. Låt koka i ca 25 minuter under lock, tills allt är mjukt.
4. Slanta och stek korven krispig.
5. Mixa soppan i en matberedare eller med en mixerstav. Rör i grädden och värm. Smaka av med salt och peppar.
6. Hacka ruccolan.

Servera soppan med hackad ruccola och korvslantarna, vilka gästerna själva kan toppa/lägga i soppan vid servering.