

Jordärtskockssoppa

(Som alltid är recept till för att brytas och göra lite vad man vill med!)

500 g jordärtskockor (leta efter stora, de små är så jobbiga att skala)

2 potatisar

3 vitlöksklyftor

2 schalottenlök

2 hönsbuljongtärningar

1 grönsaksbuljong

3 dl vispgrädde

en kärleksstor klick smör

2–3 dl vitt vin

½ l vatten

salt

svartpeppar

3–4 timjankvistar (plocka bort bladen, det tar lite tid men blir mycket trevligare)

kanske citron

Skala jordärtskockorna, löken och potatisen. Skär i mindre bitar. Fräs ingredienserna med smör i en tjockbottnad kastrull. Det ska inte få färg.

Häll över vinet och låt det koka ihop i några minuter. Tillsätt vatten och lägg i buljongtärningarna. Rör om. Låt detta småkoka tills allt är mjukt.

Mixa soppan i en matberedare eller med en mixerstav. Rör i grädden värm och smaka upp med salt, peppar kanske citron om man vill ha mer syra.

Toppa med plockade timjanblad och jordärtskockschips/parmesanchips

Ett gott bröd till är gott!

Psst, ha gärna samma vin till soppan som är i!

/Peter Jansson