



www.vartskafferisverige.se

Len Jordärtskockssoppa

Skala och skär 250 g jordärtskockor, 100 g potatis och ca 1 dm purjolök i bitar.

Koka mjuka under lock i 5 dl vatten med 1 hönsbuljongtärning ca 15 min.

Mixa soppan i mixer eller med mixerstav och tillsätt 1 dl matlagningsgrädde.

Smaka av med salt och peppar.

Om du vill göra soppan riktigt festlig smaka av med lite citron och garnera med 100 g kräftstjärter och servera med en liten bit grovt bröd.