



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig rotsellerisoppa med äpple, räkor och dill

Till servering
Surdegsgalette 1 st

Soppa
Rotselleri 300 g
Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Vatten 5 dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Vispgrädde 1 dl
Vitvinsvinäger 15ml ½
påse

Topping
Räkor 1 förp
Grönt äpple 1 st
Dill 20 g
Fetaost 50 g

Att ha hemma ●
Salt, Svartpeppar, Vatten

- 1. Till servering:** Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Tillaga surdegsgalette enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Soppa:** Skala rotselleri och skär i mindre bitar. Hacka gul lök. Lägg allt i en kastrull tillsammans med pressad vitlök, vatten och grönsaksbuljong. Koka upp och sjud ca 15 min, tills allt mjuknat.
- 3. Topping:** Häll av räkor och lägg i en skål. Tärna äpple (se tips!) och hacka dill. Blanda allt med räkorna och smulad fetaost.
- 4. Soppa:** Blanda ner vispgrädde och vitvinsvinäger. Mixa soppan slät med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 5. Servera** krämig rotsellerisoppa i djupa tallrikar med topping och surdegsgärod.

TIPS! Har du ont om tid? Dela äpplet i klyftor.