



Notera att ingredienserna kan avvika från receptbilden

Jordärtskockssoppa med svartkålschips, brynt smör och surdegsbaguette

Svartkålschips

Svartkål 200 g

- Salt 1 krm
- Bakplåtspapper 1 st

Jordärtskockssoppa

Jordärtskocka 250 g

Gul lök 1 st

Vitlök 1 klyfta

- Smör ½ tsk

● Vatten 3 dl

Vispgräddes 1 dl

- Vitvinsvinäger 2 tsk

Grönsaksbuljong 1 påse

Brynt smör

- Smör 25 g

Till servering

Surdegsbaguette 1 st

Kruspersilja 20 g

Frömix 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Smör, Svartpeppar, Vatten, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Plocka blad från svartkålen (släng de grova stammarna). Skala och dela jordärtskocka i mindre bitar. Grovhacka gul lök. Finhacka vitlök och kruspersilja.
3. **Svartkålschips:** Lägg kålen på en plåt med bakplåtspapper och krama in lite olivolja och salt. Tillaga mitt i ugnen ca 5 min, tills de precis blivit krispiga.
4. **Jordärtskockssoppa:** Hetta upp smör i en kastrull och fräs jordärtskocka, lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt vatten, vispgräddes, vitvinsvinäger och grönsaksbuljong. Låt koka upp och sjud ca 12 min, under lock.
5. Grädda surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen. Rosta frömix hastigt tills de fått fin färg, lägg upp på ett fat.
6. **Brynt smör:** Hetta upp smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg är det klart. Häll över smöret i en värmetålig skål.
7. **Jordärtskockssoppa:** Ta soppan från värmen och mixa slätt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Späd eventuellt med lite vatten om den blir för tjock.
8. Fyll två skålar med jordärtskockssoppa och ringla över brynt smör. Toppa med frömix, hackad persilja och svartkålschips. Servera med nygräddad surdegsbaguette.