

GRÖNPEPPAR

MOROTS- OCH JORDÄRTSKOCKSSOPPA MED GRÖNPEPPARFÄRSKOST OCH BACONKRISP

...EN PERFEKT SOPPA I VINTERMÖRKRET,
...MEN ÄVEN SOM FÖRÄTT TILL EN FINARE MIDDAGSBJUDNING.

4 PERS.

200 g skalade jordärtskockor (4-5 st)

1-2 st morötter

1 vitlöksklyfta

2 st charlottenlökar

½ dl flytande kycklingfond

4 dl vatten

5 dl Wapnö vispgrädde

2 msk smör

125 g Wapnö färskost grönpeppar

1 pkt bacon

salt och peppar



Skiva grönsakerna och fräs dem i smör i en gryta. Tillsätt därefter allt flytande. Koka ca 20 min på svag värme. Mixa soppan tills den är slät och håll upp i varma tallrikar.

Hacka och knaperstek bacon. Forma ett ägg av grönpepparfärskosten och lägg i soppan. Strö över baconkrispet och servera med exempelvis brödkrutonger.