



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig rotfruktssoppa med krasse och pepparrotscrème

Rotfruktssoppa

Morötter 300 g
Rotselleri 150 g
Palsternacka 1 st
Purjolök ½ st
Vitlök 1 klyfta
Torkad timjan 1 tsk
Färskost ½ förp
Citron ½ st
🏠 Olivolja
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Svartpeppar

Pepparrotscrème

Pepparrot ½ st
Färskost ½ förp

Till servering

Surdegspavé 1 förp
Krasse 1 förp

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Rotfruktssoppa:** Skala och tärna morötter, rotselleri och palsternacka smått (eller se tips). Finstrimla purjolök. Skiva vitlök tunt.
3. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs allt ca 3 min. Tillsätt vatten, torkad timjan och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 15 min, tills rotfrukterna är mjuka.
4. **Pepparrotscrème:** Skala och finriv 1-2 msk pepparrot. Tänk på att färsk pepparrot varierar i styrka, så smaka dig fram. Lägg i en skål och blanda med färskost.
5. Värm fröpvé enligt anvisning på förpackningen.
6. Ta soppan från värmen och rör ner färskost. Smaka av med pressad citronsaft (ca 1 msk) och lite nymald svartpeppar.
7. Toppa rotfruktssoppan med klippt krasse. Servera med fröpvé och pepparrotscrème.

TIPS! Har du ont om tid? Grovriv rotfrukterna istället för att tärna dem.