



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Jordärtskockssoppa med svartkålschips, brynt smör och surdegsbaguette

Svartkålschips

Svartkål 200 g
Olivolja
Salt 1+1 krm
Bakplåtspapper 1 st

Jordärtskockssoppa

Jordärtskocka 250 g
Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Smör ½ tsk
Vatten 3 dl
Vispgrädd 1 dl
Vitvinsvinäger 2 tsk
Grönsaksbuljong 1 tärning
Salt
Svartpeppar

Brynt smör

Smör 25 g

Till servering

Surdegsbaguette 1 st
Kruspersilja 20 g

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. Toppa med lite mer salt.
4. **Jordärtskockssoppa:** Hetta upp smör i en kastrull och fräs jordärtskocka, lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt vatten, vispgrädd 2 tsk, vitvinsvinäger och smulad grönsaksbuljong. Låt koka upp och sjud ca 12 min, under lock.
5. Grädda surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen.
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.
8. Fyll två skålar med jordärtskockssoppa och ringla över brynt smör. Toppa med hackad persilja och svartkålschips. Servera med nygräddad surdegsbaguette.