



- ▮ 4 port
- ▮ Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska

MOROTSSOPPA

Ingredienser ▮

5 st morötter (*rivna*)
5 dl buljong, grönsak
2 dl vitt vin
2 klyftor vitlök (*finhackade*)
3 dl vispgrädde
salt & peppar
1 nypa socker

▮ Till severing
creme fraiche
basilika (*färsk*)

Gör så här ▮

1. Koka morötterna i buljong, vitt vin, vitlök och grädde i ca 15 minuter. Smaka av med kryddor och socker.
2. Mixa soppan helt slät med mixer. Smaka av med salt och peppar.
3. Red ev. av den med lite vetemjöl blandat med vatten om den känns tunn. Koka upp igen och servera med creme fraiche och basilika.