

inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat

NIAMIS SAFFRANSSOPPA

Ingredienser

2 tärningar buljong, grönsak
1,5 liter vatten
200 g broccoli
1/2 st paprika, röd
1/2 msk matolja
1 pkt saffran
1/2 tsk curry
3 st tomat
1/2 tsk basilika
1/2 tsk timjan
1 klyfta vitlök
salt
peppar

Aioli

2 dl creme fraiche, lätt
2 klyftor vitlök

Gör så här

Skär grönsakerna i lika stora bitar. Fräs dem mjuka i olja. Strö över curry och saffran och låt det fräsa någon minut. Pressa i vitlök. Häll sedan över kokande vatten och tillsätt buljongtärningarna. Sjud på svag värme i 15 minuter. Smaka av med örtkryddor, salt och peppar. Hacka sist i de färska tomaterna.

För en festligare soppa kan man även hacka i en avokado.

Ur: Wallmyr m.fl. (2002) "Mat om det är någon mening med". Stockholm: MOW