

ÖVERRASKNINGSSOPPA

4-5 personer

2 stora gula finhackade lökar
smör eller margarin
1-2 msk curry
1-2 tsk torkad dragon
1 dl risgryn

Grönsaker
Kryddor
Mejeri
Speceri

1 stor strimlad purjolök
100-150 g rotselleri
1 palsternacka

4 msk vetemjöl
1,3 l vatten
2 fisk- eller grönsaksbuljongtärningar

300 g champinjoner
3 dl vispgrädde
1 röd + 1 gul paprika
1 burk hela tomater

2 vitlösklyftor
kajennpeppar eller tabascosås
citron
1 dl dillhack

ÖVERRASKNINGSSOPPA

- ϕ Finhacka 2 stora gula lökar. Fräs den finhackade löken långsamt i lite smör eller margarin i en gryta utan att löken får färg.
- ϕ Strö över 1-2 msk curry och 1-2 tsk torkad, söndersmulad dragon och rör om.
- ϕ Lägg i 1 dl risgryn och slå på 5 deciliter av vattnet.
- ϕ Koka sakta under lock i 10-15 minuter.
~ ~ ~ ~ ~
- ϕ Lägg i 1 stor strimlad purjolök, 100-150 g skalad rotselleri i små bitar och 1 fint hackad palsternacka.
- ϕ Rör ut 4 msk vetemjöl i lite vatten och blanda ner detta i grytan.
- ϕ Slå på resten av vattnet (8 deciliter) och lägg i 2 grönsaksbuljongtärningar.
- ϕ Koka i ca 10 minuter.
~ ~ ~ ~ ~
- ϕ Fräs 300 g svamp och lägg sedan i och låt den koka med några minuter.
- ϕ Tillsätt 3 dl vispgrädde och koka allt i 4-5 minuter.
- ϕ Kärna under tiden ur 1 röd och 1 gul paprika och skär dem i tunna strimlor.
- ϕ Dela de hela tomaterna (1 burk) i bitar och lägg ner i grytan.
Hit kan man förbereda i förväg.
- ϕ Värm soppan till kokpunkten.
- ϕ Pressa i 2 vitlösklyftor och smaka av med kajennpeppar eller tabascosås.
- ϕ Låt bli genomvarmt, smaka av med citronsaft.
- ϕ Blanda ner 1 dl dillhack.

Njut!