

Romantik Hotel

# Åkerblads i Tällberg



## Jordärtskockssoppa

4personer

Förberedelse 10min

Tillagningstid 20min

|       |                           |
|-------|---------------------------|
| 150g. | Skalade jordärtskockor    |
| 150g. | Skalad, tärnad rå potatis |
| 4 dl  | Mjök                      |
| 4 dl  | Grädde                    |
| 4 dl. | Kycklingfond              |
| 1 st. | Gul lök                   |
| 2msk. | Smör                      |
| -     | Salt & vitpeppar          |
| -     | Maizenamjöl               |

1. Skala och hacka löken.
2. Smält smöret i en kastrull och fräs löken mjuk. Tillsätt jordärtskockor och potatis.
3. Slå på kycklingfonden i kastrullen och låt koka tills rotfrukterna är mjuka.
5. Mixa rotfrukterna i fonden med stavmixer så Ni får en slät soppa. Tillsätt grädde och mjök.
6. Koka upp soppan och red till önskad konsistens med maizenamjöl som Ni löst upp i lite vatten.
7. Smaka av med salt och vitpeppar. Önskar Ni en lite matigare soppa passar det att tillsätta kräftstjärter eller knaperstekt sidfläk i soppan strax innan servering
8. Servera soppan varm med ett nybakat bröd

**Lycka till och smaklig måltid önskar familjen Åkerblad  
och köksmästare Fredrik Svedberg.**

**Åkerblads** Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg

Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52

www.akerblads.se info@akerblads.se