

Grön ärtsoppa (2 port)

Alla svenskar vet vad ärtsoppa är, men då tänker vi på den vanliga soppan som görs på torkade gula kokärter. Denna soppa görs på märgärter. Vi odlar själva märgärter, och det är inte särskilt svårt eller platskrävande, men de går också utmärkt att köpa frysta i vilken mataffär som helst.

Soppan är förvånansvärt god, särskilt med en klick pepparrotsgrädde.



2 potatisar

litet rapsolja

1 medelstor gul lök

4 dl grönsaksbuljong eller 4 dl vatten och 1-2 msk b-jästblandning (se recept)

200 g gröna ärtor

1 dl crème fraîche, gärna av havre eller soja

salt efter smak

½ dl hackad gräslök eller någon annan färsk örtekrydda

Skala och tärna potatisen. Hacka löken. Låt potatis och lök fräsa i litet olja på låg värme, ca 5 min, utan att den tar färg.

Häll på buljongen, låt koka under lock tills potatisen är mjuk, ca 10 min. Lägg i ärtorna och koka ca 3 min till. (Det går bra att lägga i dem frysta, men då behöver de koka litet längre eftersom kokningen avstannar.) Mixa soppan så den blir slät och rör ner yoghurten. Smaka av med salt.

Toppa strax före servering med en klick pepparrotsgrädde (Se separat recept) och örtekrydda. Servera med bröd.

Suzanne Gundler