

Jordärtskockspuré (6 port)

Jordärtskockor är gott men kräver litet förberedelse när man ska göra ren dem före tillagning. Denna puré liknar jordärtskockssoppa när det gäller smak och ingredienser, men är förstås tjockare så att man kan äta den med kniv och gaffel och andra tillbehör. Man kan nog göra en stor sats puré och sen späda den med kokspad och mer vegetabilisk grädde.

- 500 g jordärtskockor
- den vita delen av en purjolök (gul lök fungerar också bra)
- 500 potatis
- 0,5 dl växtbaserad grädde eller vanlig grädde
- ev. 1 äggula
- 2 msk b-jästblandning (se separat recept) eller 1-2 grönsaksbuljongtärningar (utan glutamat)

Borsta skockorna väl i vatten så all jord försvinner, putsa bort ev. skadade delar och dela i mindre bitar. Skölj och skiva purjolöken. Koka ärtskockor och lök riktigt mjuka i ca 5 dl vatten. Koka potatisen med skalet på. Skala potatisen och håll den varm medan ärtskockorna kokar färdigt. Det brukar räcka med att lägga tillbaka potatisarna i den varma kastrullen som de kokats i och sätta på locket. Häll av spadet från ärtskockor och lök. Tillsätt b-jästblandning och mosa de kokta grönsakerna, gärna med stavmixer direkt i grytan. Tillsätt grädde, ev. blandad med äggula. Smaka av med salt. Obs! puré med ägg får inte koka igen för då skär den sig.

Serveras med färska grönsaker, exempelvis rivna morötter och litet skivad purjolök, och någon typ av biffar eller korv, typ soja, quorn eller dylikt.

Suzanne Gundler

