

Jordärtskockssoppa (4 port)

Jordärtskockor är lättodlade. Det finns både vita och lila sorter. De är släkt med solrosor om jag fattat rätt, och den vita sorten "Bianca" brukar blomma med små solrosliknande blommor på hösten. Man kan gräva upp knölarna sent på hösten innan tjälen går i jorden, eller tidigt på våren när det inte finns så mycket annat finns att skörda. De går bra att förvara över vintern i jordkällare.



- ca 700 g jordärtskockor
- den vita delen av en purjolök (gul lök fungerar också bra)
- 1 stor potatis
- 0,5 dl växtbaserad grädde eller vanlig grädde
- ev. 1 äggula
- 1-2 msk b-jästblandning eller 1-2 grönsaksbuljongtärningar (utan glutamat)

Borsta skockorna väl i vatten så all jord försvinner, putsa bort ev. skadade delar. Skala och skiva potatisen, skölj och skiva purjolöken. Koka rootsaker och lök riktigt mjuka i 5 dl vatten. Häll av och spara spadet. Mosa de kokta grönsakerna i matberedare eller mixer. Häll tillbaka de mosade grönsakerna i grytan. Tillsätt spadet och ytterligare 5 dl vatten samt b-jäst eller buljongtärningar och koka upp. Tillsätt grädde, ev. blandad med äggula. Smaka av med salt och ev. mer grädde. Obs! Soppa med ägg får inte koka igen för då skär den sig. Soppan kan toppas med några tunna skivor av det gröna på purjon.

Suzanne Gundler