

## Purjolöks- och jordärtskockssoppa med sidfläsk och ädelost



4 Portioner En variant på den klassiska potatis- och purjolöksoppan. Grön buljong med fyllig smak av jordärtskocka får sin krämighet av vispad grädde som klickas i vid servering. Strösla sötsalta fläsktärningar och smulor av ädelost över anrättningen. Mycket sinnliga smaker när osten smälter lätt och fläsket bjuder på sin mjuksega konsistens.

Skala potatis, jordärtskocka och lök, ansa purjolöken. Skär i grova bitar även det gröna på purjolöken. Koka med fond och vatten tills alla grönsaker är mjuka, 20-30 minuter. Mixa till en ordentligt grön buljong, smaka av med salt och peppar. Skär det röka fläsket i centimeterstora tärningar. Bräck i torr stekpanna så att de får fin, gyllene färg. Låt rinna av på hushållspapper. Lägg över dem i en liten katstrull, slå på portvinet, koka upp. Låt vinet koka in på medelhög värme tills ingen vätska är kvar på kastrullens botten. Häll upp soppan i skål, klicka i grädde, smula över ädelost och fläsktärningar.

1 gul lök 1 purjolök 150 g mjölig potatis 200 g jordärtskocka  
1,4lvatten 1 msk kycklingfond 2 kvistar färsk mejram 2 dl  
vispad grädde 150 g rökt sidfläsk eller bacon 2 msk starkvin av  
portvinstyp 50 g grönmögelost