

Denna kväll deltog Jan, Johan Sandström, Jonas Alm, Magnus, Mats J, Kjell, Per, Torbjörn och Stig. Ansvariga för menyerna var Mats J och Jan

Förrätten tillagades av Jan, Kjell och Jonas

## Kryddig sötpotatissoppa

### Ingredienser

1 gul lök  
800g sötpotatis  
2 stora vitlöksklyfta  
smör  
1,2 l vatten  
salt, peppar  
4 dl grädde  
2 krm vardera av kanel, malen spiskummin, malen koriander, rökt paprikapulver  
6 krm chilipulver  
4 tsk äppelcidervinäger



### Tillagning

Hacka löken. Skala och tärna sötpotatisen. Finhacka vitlöken. Ha ner löken i en kastrull med några klickar smör. Fräs den på medelvärme i några minuter och ha sedan ner sötpotatisen. Fräs under omrörning i ytterligare några minuter, ha i vitlöken och låt den värmas med potatisen i 2–3 minuter.

Slå på vatten, salta och peppra och låt det sedan puttra under lock i cirka 10 minuter. Slå på grädde och rör i alla kryddorna. Mixa till en slät soppa med hjälp av en mixerstav och ställ sedan tillbaka kastrullen på plattan. Rör i äppelcidervinägern och smaka av med salt och peppar. Observera att det behövs ganska mycket salt. Ha i lite i taget, låt det koka in under någon minut. Smaka sedan av och addera mer salt och med behövs (jag hade i cirka 2–3 teskedar salt, men smaken är som baken, så man får själv avgöra när soppan känns lagom osöt och lagom balanserad). Ha i mer vatten om soppan blir för trögflytande. Slå upp den varma soppan och servera.

Wolf Blass Eaglehawk  
Chardonnay, 2021  
Australien, South Eastern Australia

Fruktig smak med inslag av fat, päron, honungsmelon, örter, vanilj, vit persika och citrus. Serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk eller fågel.

