

Morotssoppa med mildost

Härligt orange och krämig morotssoppa smaksatt med mild mjukost. För extra sting har vi adderat lite ingefära, men den kan du såklart välja bort om barnen eller sambon är kinkiga. Servera med krutonger och koriander och du har en supersnabb vardagsfavorit!



Ingredienser 4 portioner

2 msk olivolja
1 hackad gul lök
1 hackad vitlöksklyfta
6 - 8 rivna morötter
1 msk riven ingefära
7 dl vatten
1 1/2 grönsaksbuljongtärning
1 förp mild mjukost (à 330 g)
salt
peppar

Till servering

krutonger
koriander

Gör så här

Hetta upp olivolja i en kastrull. Fräs gul lök och vitlök så att det blir glansigt. Tillsätt morötter och ev ingefära, stek tillsammans i 2 minuter.

Tillsätt vatten och grönsaksbuljong och koka upp.

Ha i mjukost och mixa soppan slät med en stavmixer. Smaka av med salt och peppar.

Till servering: servera med krutonger och persilja.

Hola MZ Cava by Måns Zelmerlöw

Spanien, Cava. 99 kr

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron, kex, mineral, nougat och lime.



Krutonger

Enkelt gör du dina egna krutonger. Krutongerna är perfekta som toppning på en soppa eller en sallad.

Ingredienser. 4-6 port

4 skivor ljust bröd

2 msk olivolja

Gör så här

Skär brödet i mindre bitar

Rosta brödet i en stekpanna så att de får lite färg

Sprid olivoljan över brödet och fortsätt rosta

Krydda krutongerna med salt.