

Ängamat och örter (4pers)



Soppa

1/2 l Mjök, naturlig fetthalt

1/2 l Grädde, 40%

1/2 l grönsaksbuljong

2 st schalottenlökar

1 vitlöksklyfta

3 lagerblad

1 tsk fänkålsfrön

10 svartpepparkorn

5 kvistar vardera från: persilja och dill

Färska örter från trädgården, blanda vad du har men helst 1-2 st av varje och ju fler olika ju komplexare soppa får du: tex timjan, salvia, vinterkyndel, renfana, rosmarin, åbrodd, helgonört, oregano, dragon, libbsticka, bronsfänkål.

Maizenamjöl

Salt

Färsk tryffel, för extra lyx

Gör så här

1. Skala och dela löken samt vitlöken i mindre bitar
2. Lägg samtliga ingredienser utom tryffel i en kastrull och koka upp, låt stå på lägsta värmen och dra ca 1 timma. Sila bort örter och lök.
3. Red av soppan med maizenamjöl till krämig konsistent.
4. Smaka upp med riven tryffel och salt samt några droppar citronjuice.

Grönsaker

Välj grönsaker i säsong, när de är som godast och självklart svenska. Sparris, blomkål, morot, betor, broccoli, kålrabbi, ärtor eller kanske bönor etc. Koka försiktigt i lättsaltat vatten och skär i mindre bitar.

Servering

Värm soppan och skumma upp den med en stavmixer. Servera med ett pocherat ägg, grönsaker samt en tunn skiva rostad bröd. Avsluta med att riva rikligt med tryffel över och garnera med trädgårdens örter.

Vinförslag: En vit Bourgogne passar ypperligt till denna grönsaksrättning, tryffeln behöver lite tyngd i det vita vinet så välj gärna ett vitt som legat en period på ekfat så som vita Bourgogner oftast gör. Prisklass väljer du själv efter tycke och smak, vår rekommendation något från tex Chassagne Montrachet.