

Jordärtskocksoppa

Jordärtskocka	500 g
Potatis	300 g
Stor lök	1 st
Grädde	2,5 dl
Mjök	5 dl
Buljongtärning, kött eller grönsak	1 – 2
Salt	
Svartpeppar	

Skala potatis och jordärtskockor och skär dem i små bitar.

Täck med vatten och koka dem tills de är mjuka (10 – 15 minuter).

Mixa tillsammans med kokspadet till en slät massa.

Häll tillbaka i kastrullen och tillsätt buljongtärning och mjök.

Koka försiktigt under omrörning i cirka fem minuter. Smaksätt med salt och svartpeppar. Var försiktig med saltet på grund av buljongen.

Tillsätt grädden i slutet av kokningen.

Servera med grovt bröd och någon grönsak.