

Höstsoppa med svartkål, jordärtskocka 8 port.

Ca 500 g svartkål

1 rött äpple

1 gul lök

2 vitlöksklyftor

ca 500 g jordärtskockor

2 msk smör eller olja

$\frac{1}{2}$ dl vetemjöl eller glutenfri variant

12 dl vatten + 1 dl grönsaks- eller kantarellfond

3 - 4 dl vispgrädde eller havregrädde

salt & peppar

Garnering

100 - 200 g rökt kött i strimlor t.ex vilt, lamm

alt. några skivor chorizo

persilja

1. Repa svartkålsbladen från grova stjälkar.
2. Koka upp vatten och salt (1 tsk/liter vatten).
3. Förväll svartkålen ca 5 min. Slå bort spadet och låt kålen rinna av ordentligt.
4. Finfördela kålen i mixer eller matberedare eller ev. för hand.
5. Tärna äpplet och skala samt hacka de båda löksorterna.
6. Skala jordärtskockorna och skär i mindre bitar.
7. Smält fett i en gryta och fräs äpple, lök och jordärtskockor några min.
8. Strö över vetemjölet och rör om.
9. Späd med vatten och fond. Låt koka ca 10-15 min.
10. Mixa soppan och tillsätt grädde och svartkål. Låt koka ca 5 min.
11. Smaka av med salt och peppar.
12. **Garnering:** Skiva köttet om det är i hel bit. Strimla därefter i så små bitar att de ej behöver delas i sopptallriken. Alt. Skiva och stek chorizo
13. Fördela soppan i tallrikar eller skålar. Lägg i köttstrimlorna, klipp över persilja.

