

Morotssoppa med Rödbetshummus



Morotssoppa 4 personer:

- 2 msk smör
- 1 gul lök
- 8 morötter rivna
- 1 msk riven ingefära
- 1 vitlök
- 1 msk dragon torkad eller färsk
- 8 dl vatten
- 2 grönsaksbuljongtärningar
- 2 dl crème fraiche
- 2 msk vetemjöl
- ev. en skvätt vitt vin
- salt/peppar

Gör så här:

Morotssoppan:

1. Hacka lök, vitlök och dragon. Riv morötterna och ingefära.
2. Smält smör i en relativt stor gryta och häll i allt hackat och rivet. Låt fräsa på svag värme i någon minut. Lägg i buljongtärningarna och strö över mjölet.
3. Rör om och häll på vattnet. Låt koka under lock i ca 20 minuter.
4. Ta av kastrullen från plattan och kör med stavmixer till en slät soppa, lägg i crème fraiche och kör några extra varv med mixern. Smaka av med salt och peppar.

Om du vill kan du droppa lite olivolja över soppan vid servering.

Rödbetshummus

- 2 kokta rödbetor
- 1 fp kikärter 400g
- 1 vitlöksklyfta
- 2 msk olivolja
- 3 msk tahini
- 2 tsk spiskummin
- 2 msk citronsaft
- salt och vitpeppar
-

Rödbetshummus:

1. Skala och koka rödbetorna
2. Mixa allt i en matberedare till en slät smet!
3. Skiva och rosta baguette eller annat gott bröd och bred på rejält med hummus.

på tallriken