

# PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

## LÖKSOPPA MED LAKRITS & ROSTADE MANDLAR



**4 personer:** (Förrätt)

**Gör så här:**

**Schalottenlökcrèmen:**

**Schalottenlökcrèmen:**

- 300g schalottenlök
- 1/2 dl mjölk 3%
- 1,5 dl vispgrädde
- 1 msk citronsaft

1. Skala och skär chalottenlöken i grova jämnstora bitar, blanda med lite rapsolja och baka av i ugnen på 160° tills de är mjuka och gyllenbruna.
2. Mixa dem i en blender med resten av ingredienserna till en slät puré.

**Löksoppan:**

**Rosta mandlar och gör mandelmjolk:**

- 600g Roscofflök
- 1,5 msk rapsolja
- 2 msk smör
- 1 dl vitt vin
- 2,5 dl mjölk 3 %
- 2 dl vispgrädde
- 2 tsk salt
- 2 msk citronsaft

1. In med mandlarna i ugnen på 160° ca 10 min (ingen olja här). svalna hälften av dem och hacka dem grovt till garnityr på soppan, resten använder du till mandelmjölken.
2. Lägg dem i en gryta och häll på mjölken. Låt den få ett uppkok, ta av från plattan och låt mjölken stå med mandlarna ca 20 min. Häll bort mandlarna.

**Lakritsgrädden:**

- 1 dl vispgrädde
- 1 tsk finmald lakritsrot eller lakritspulver

**Löksoppan:**

**Mandelmjölken och garnityr:**

1. Skala och skiva löken i ca 2 mm tunna skivor. Stek löken på medelhög värme i

- 1 dl rostade skalade mandlar (gärna de platta Marconamandlarna)
- 2 dl mjölk 3%

olja. Löken ska karamelliseras och inte brännas. Den ska få en djup gyllenbrun färg utan att brännas och detta kan ta en stund. Ha tålamod, du kommer fram:)

2. Rör i smöret och fortsätt steka en liten stund. Addera vinet och låt reducera till nästan all vätska är borta. Häll på resten av ingredienserna och ge soppan ett uppkok.
3. Mixa soppan len i en blender, sila av och ställ åt sidan.

#### **Lakritsgrädden:**

1. Vispa grädden tillsammans med lakritspulvret till en lös formbar grädde, som absolut inte får bli för styv.

#### **Servering:**

1. Placera en matsked lökpuré i mitten av en djup tallrik. Täck purén med skummad mandelmjök och häll soppan i mitten, över alltihopa (ca 4-5 msk soppa)
2. Garnera med dina hackade mandlar och avsluta med en klick lakritsgrädde på toppen som du pudrar med ett uns lakritspulver.