



## Jordärtskockssoppa med vitlöksgroddar 4 port

0,5 kilo jordärtskockor  
3 potatisar  
2 dl vitt vin  
2 vitlöksklyftor  
8 dl vatten  
2 grönsaksbuljongtärningar  
Smör att steka i  
Salt och svartpeppar  
En uns chiliflakes

Skala potatisen och jordärtskockorna och skär dem i bitar. Fin hacka vitlöken och fräs ingredienserna med i smör i kastrull gärna med tjock botten.

Häll i vinet och låt det koka ihop några minuter.

Tillsätt vatten och lägg i buljongtärningarna och rör om. Låt koka ca 15 min tills det känns mjukt.

Mixa med mixerstav och rör i grädden och låt koka upp.

Avsluta med salt, peppar och lite chiliflakes och lökgroddar på toppen såklart.

