

Anna's Högsbosoppa

Ca 8 liter.

½ dl olja
3 kg morötter
5 st potatisar
2 purjolökar

3 msk tomatpuré
3 liter vatten
12 buljongtärningar
1 liter vispgrädde

½ dl hackad persilja
Svartpeppar
1 tsk tabasco

Så här gör du:

Grovriv 2 kg av morötterna och potatisen, strimla purjolöken och fräs i oljan, ca 5 min.

Häll på vattnet och lägg i buljongtärningarna och tomatpurén.

Låt koka i 20 minuter.

Stavmixa allt slätt.

Tillsätt grädden, persiljan och kryddorna.

Låt koka upp på nytt.

Finriv 1 kg morötter och lägg upp i soppan.

Låt detta kosa sig ca 15 minuter.

Späd med vatten om du tycker soppan för tjock.

Serveras med en kesoklick.

Kesoklick:

1 burk keso, med hackad purjo och vitlökspulver och lite persilja samt lite svartpeppar.

Mumsigt värre !!
Lycka till/ Anna.