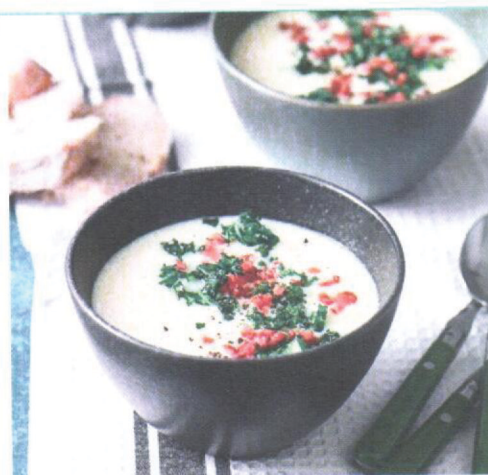


TID 45 MIN | UGN 200°

# Rostad potatissoppa med chorizo och friterad grönkål

★★★★★ 0 (0 betyg)

Stekt chorizo och frasig grönkål gör den här soppan till en riktig hit! Recept av Eleonora von Essen



## 4 PORTIONER

- ✿ 800 g mjölig potatis
- ✿ 1 gul lök
- ✿ 1 hel vitlök
- ✿ 2 msk olivolja
- ✿ 1 liter vatten
- ✿ 2 grönsaksbuljongtärningar
- ✿ 2 dl crème fraiche
- ✿ 25 g grönkål, plockade blad (utan stjälk)
- ✿ 5 dl neutral olja
- ✿ 1 chorizo, gärna färsk men annars rökt
- ✿ salt och svartpeppar
- ✿ finsalt
- ✿ olja, till stekning

## Gör så här

- 1 Sätt ugnen på 200°. Skala potatisen och skär i bitar. Skär löken i kvartar med skalet kvar. Vänd runt i olja på en ugnsplåt. Lägg även den hela vitlöken på plåten. Rosta mitt i ugnen tills allt har fin färg och är genommjukt, ca 35 min.
- 2 Koka upp vatten och buljongtärningar. Kläm ut vitlöksklyftorna ur skalen och ta bort skalet från löken. Lägg potatis, lök och vitlök i buljongen och tillsätt crème fraichen. Låt sjuda ca 5 min. Mixa soppan slät med en mixerstav och smaka av med salt och peppar.
- 3 Hetta upp oljan till ca 180° i en kastrull med höga kanter. Fritera lite grönkål i taget tills den blir frasig, lyft upp med hålslev och låt rinna av på hushållspapper. Salta.
- 4 Ta bort skinnet på chorizon om du använder färsk korv. Smula sönder köttet, alternativt finhacka om du använder rökt korv. Fräs gyllene i olja.
- 5 Toppa soppan med chorizo och grönkål och servera med bröd.