

Ramslökssoppa från Kullabygden



4 personer:

- ca 70 g ramslök
- 1 gul lök
- 2 msk smör
- 2 msk vetemjöl
- 2 grönsaksbuljontärningar
- 8 dl vatten
- 2 dl torrt vitt vin
- 1 dl grädde
- 2 dl crème fraiche
- salt & vitpeppar

Ramslöksolja:

- 6-7 ramslöksblad
- 1 dl kallpressad olivolja
- ev. en liten nypa salt

Att servera till:

- Rostade pinjenötter och ett gott bröd.

Gör så här:

1. Finhacka den gula löken och fräs glansig i smöret utan att ta färg i en kastrull.
2. Tillsätt mjöl, buljontärningar, vatten och låt koka ihop i 10 minuter.
3. Grovhacka ramslöken och lägg i soppan, tillsätt vin och låt sjuda i ytterligare 3-4 minuter. Mixa soppan slät och vispa i grädden och crème fraichen.
4. Vill du ha soppan helt slät kan du sila den genom finmaskig sil. Smaka av med salt och peppar.
5. Gott och fint att servera till:

Ramslöksolja:

1. Mixa bladen med oljan tills den är slät och fin. Tillsätt en liten uns salt. Sila om du vill ha oljan slät. Droppa eller ringla över soppan vid servering.

Rostade pinjenötter:

Rosta nötterna i torr stekpanna tills de fått fin färg.

På bilden har vi även dekorerat med ramslöksblommor.