



potatis
jordärtskockor
palsternackor
buljong, valfri
grädde
vitlök
schalottenlök
smör el olja till stekning

Soppa: Tag ungefär lika delar potatis, jordärtskockor och palsternackor (det är inte så noga). Skala och skär allt i bitar. Lägg i en kastrull och häll över buljong så det står ett par cm ovanför rotfrukterna. Koka tills allt är mjukt. Mosa med potatisstöt eller kör i mixer. Häll i grädde (1-2 dl till 4 port). Koka upp igen och smaka av.

Löktopping: Skiva båda löksorterna tunt. Stek i smör eller olja tills det är brunt och lite knaprigt, men inte bränt (det kräver lite passning!).

Servera löktoppingen separat, så var och en får toppa sin tallrik.