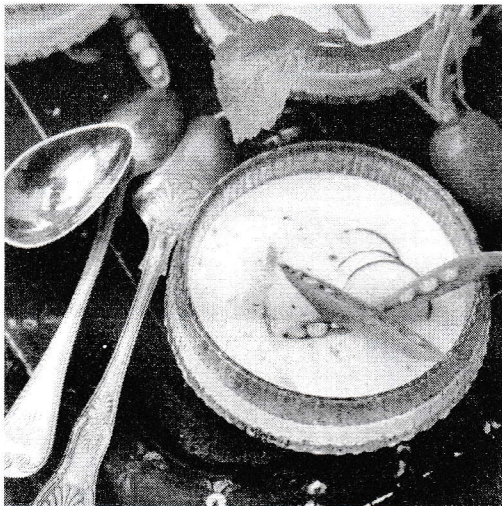




Västerbottensoppa – soppa med västerbottensost

Så här gör du

🕒 25 minuter

1. Skölj och strimla purjolöken. Fräs den långsamt i smör, cirka 5 minuter. Pudra över mjöl. Späd med vin, vatten, mjölk och fond. Koka sakta 5–10 minuter, rör då och då.
2. Ta från värmen. Blanda ihop äggula och grädde och vispa ner i soppan. Ställ tillbaka på spisen och värm någon minut. Soppan får inte koka mer.
3. Ta från värmen och blanda i osten. Rör tills den smält. Smaka av med salt och peppar.
4. Vid servering: Värm soppan försiktigt, den får inte koka. Soppan är även god ljummen. Häll upp och toppa med rädisor och sockerärter.

Ingredienser

🍴 8 bufféportioner

- 1/2 purjolök
- 3 msk smör
- 2 msk mjöl
- 2 dl vitt vin
- 4 dl vatten
- 4 dl mjölk, 3%
- 2 msk grönsaksfond
- 1 äggula
- 1 dl vispgrädde
- 4 dl grovriven västerbottensost
- salt
- nymald peppar

Topping

- skivade rädisor
- strimlade sockerärter