



Chalice

ENJOY THE TASTE



Ingredienser

400 gr skalade jordärtskockor
(lägg i vatten när ni skalat dom så
att dom håller sig vita)
1 st. fin hackad gul lök
5 dl hönsbuljong
1 dl grädde
2 dl mjölk
2 dl vitt vin
2 msk vittvins vinäger

Jordärtskocksoppa med kräft- & dillröra

Sautera gul lök och den hackade jordärtskockan i lite smör, slå sedan på vätskan.

Pochera det sedan tills grönsakerna är mjuka.

Mixa och sila soppan.

Smaka av med salt och peppar.

Kräftröra

150 gr kräftstjärter

2 msk hackad dill

1 dl majonnäs

Citronjuice efter smak

Salt, vitpeppar

Rör ihop alla ingredienser och smaka av.