

## Persilja Soppa

Sammetslen soppa perfekt för användning av ett överflöd av färsk persilja från trädgården.

Great serveras med bröd och smör.

Portioner: 4 Personer

Förberedelser Tid: 5 minuter

Matlagning Tid: 20 minuter

Örter och kryddor som krävs:

1 tsk Kummin Seed

nypa eller smak Ground Chili

1 tsk svart Senapsfrö eller 1 tsk Gul Senapsfrö

Ingredienser:

75g smör

50 g vanligt vetemjöl

570 ml mjölk

4 stora potatis, skalade och tärnade

1 stora morötter, skalade och tärnade

1 medium lök, hackad

1 tum bit färsk ingefära, riven

1 stor knippa färsk persilja, hackad.

Örter och kryddor som anges ovan

Matlagning Instruktioner:

Lägg potatis och morötter i en stor kastrull med vatten och koka upp. Koka i 10 minuter eller tills rotfrukterna är mjuka. Håll av vattnet, spar avkoket.

Ta fram en stor kastrull och värm 25 g smör och försiktigt stek löken, ingefära och chili tills mjuk. Ta bort lök och ingefära och smälta det återstående smöret. Tillsätt mjöl och koka i 1-2 minuter försiktigt tills blandningen börjar tjocknar. Tillsätt mjölken under omrörning kontinuerligt för att hålla blandningen smidig, och koka upp för att låta såsen att tjockna. Tillsätt lök, potatis, morötter och persilja tillsammans med ca 570 ml av matlagning vatten. Krydda och smaka av. Mixa allt i en mixer. Vattnet som är kvar kan användas för att göra en tunnare konsistens om det behövs.

I en annan stekpanna, torr stek den Senapsfrön och kummin frön i 1-2 minuter tills de börjar poppa. Rör om i soppan och servera.