

Värmande vitlökssoppa

Ingredienser

Soppa

7 st Vitlök
0,5 dl Olivolja
1 msk Smör
4 st Gul lök
2 tsk Färsk timjan
1 tsk Torkad oregano
1 tsk Salt
0,5 tsk Grovmalen svartpeppar
2 st Grönsaksbuljongtärning
5 dl Vatten
8 dl Grädde

Krutonger

4 skivor Skärgårdslimpa
2 msk Smör
2 tsk Olivolja
2 krm Salt

Basilikaolja

0,5 dl Färsk basilika
2 msk Olivolja
1 krm Salt

Värmande vitlökssoppa. Servera på en halloweenfest i en stor kastrull med en ren diskborste i. Voilà: smutsigt diskvatten. I receptet används hela vitlökar, inte enskilda vitlöksklyftor.

Förberedelsetid: 01:00

Tillagningstid: 00:20

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 4

Tillagning

1.
Värm ugnen till 175 grader.
2.
Halvera vitlökarna och placera med den skurna sidan neråt i en ugnform. Ringla över olivoljan och ställ in i ugnen. Rosta vitlöken i 60 minuter på mellersta falsen.
3.
Skala och finhacka löken medan vitlöken är i ugnen. Klicka smör i en kastrull och fräs löken på medelvärme i ett par minuter. Rör ner timjan, oregano, salt och peppar och fräs i ytterligare två minuter.
4.
Ta ut vitlöken ur ugnen och låt svala ett par minuter. Ta bort skalet. Vitlöksklyftorna borde ha fastnat i botten av ugnformens vilket gör att skalerna lossnar lätt. Häll de skalade och rostade vitlöksklyftorna i kastrullen. Tillsätt vatten, kycklingbuljongtärningar och sjud på medelvärme i 15 minuter.
- 5.

Gör krutongerna genom att skära skärgårdslimpan i tärningar. Hetta upp smör och olja i en stekpanna och stek krutongerna på hög värme i 5–10 minuter. Salta och håll över i en skål.

6.

Gör basilikaoljan genom att lägga den färska basilikan, olivoljan och saltet i en mortel. Stöt basilikan tills den blandats ut med oljan.

7.

Tillsätt grädde i den sjudande soppan, hetta upp och håll över i matberedare. Kör i matberedaren tills soppan har en slät konsistens. Det går även att använda en stavmixer.

8.

Servera soppan med krutongerna och basilikaoljan.