

Mainies morotssoppa

För 4 personer behövs:

500-600 g morötter

3 x 33 cl vichyvatten eller ca 1 liter kranvatten

4 msk smör

2 grönsaksbuljongtärningar

salt och svart peppar

Skala och skär morötterna i mindre bitar, lägg dem i en kastrull och fyll på med vatten eller vichyvatten. Koka morötterna tills de känns mjuka. Sila ifrån och spara kokspadet. Lägg morötterna tillsammans med smöret och buljongtärningarna i en matberedare. Späd med lite kokspad och kör det hela tills du får en slät puré. Slå tillbaka morotspurén i kastrullen och späd med det resterande kokspadet. Smaka av. Servera gärna med en klick crème fraiche.