

## Morot- & sellerisoppa

4st morötter, medelstora  
ca 100g rotselleri  
1 gul lök  
1 vitlöksklyfta  
2 msk smör  
1 liter grönsaksbuljong  
1,5 msk tomatpuré  
1 tsk spiskummin  
1 tsk paprika pulver  
1 tsk curry  
1 krm kanel  
0,5 dl hackad timjan  
2 dl crème fraiche  
Salt och svartpeppar



1. Hacka gullöken och riv eller pressa vitlöken
2. Smält smöret i en kastrull och fräs lökarna med alla kryddorna på medelvärme.
3. Slanta morötterna och häll i tillsammans med buljongen och tomatpurén.
4. Koka tills morötterna blivit mjuka, ca 25min.
5. Mixa soppan med stavmixer och häll i crème fraichen.
6. Koka upp soppan och tillsätt hackad timjan
7. Smaka av med salt och peppar

Serveringstips: strö över finrivet citronskal.