

Pepparrotssoppa

- 2 msk smör
- 3 msk vetemjöl
- 1 liter vatten
- 2 st hönsbuljongtärningar
- 125g pepparrotsost t ex Cantadou
- 2 dl creme fraiche
- 3 msk nyriven pepparrot
- salt
- hackad persilja

- 1.Fräs pepparroten i smöret i en kastrull (minst 1,5 liter stor) i några minuter. Tillsätt mjölet och vispa ihop.
- 2.Häll i ca $\frac{1}{4}$ av vattnet under kraftig vispning tills alla klumpar har löst sig.
- 3.Rör ner creme fraiche och färskosten
- 4.Tillsätt resten av vattnet och buljongtärningarna, koka upp. Låt sjuda ca 5 min. Smaka av med ev lite salt
- 5.Strö över persiljan och servera

