

Redd libbsticka-soppa (4 portioner)

Libbsticka är en perenn kryddväxt. Den används ofta i buljong. Om man har en eller två plantor kan man skörda all libbsticka man behöver, år efter år.

- 2 mellanstora gula lökar (ca 150g) hackade
- 150 g blad libbsticka
- 7dl vatten
- 2 tärningar grönsaksbuljong
- 3,5 dl crème fraîche
- 1 msk vetemjöl
- 2 dl vatten
- 1 msk citronsaft
- Ev. 0,5 msk riven eller pressad färsk ingefära

Bryn lök tillsammans med libbsticka i en ganska stor kastrull, utan att det tar färg. Häll på vatten och lägg i buljongtärningar. Finfördela med mixer. Rör ner crème fraîche. Blanda vetemjöl i litet kallt vatten och rör ner redningen i soppan. Koka 15 min under omrörning så det inte bränns i botten. Tillsätt citronsaft och ev. ingefära. Servera med bröd och kanske någon topping i soppan, litet skivad stekt vegokorv eller någon annan "soja goja" kanske?



Tips:

Jag har provat att laga soppan med vegetabilisk mjölk och grädde, men det blir tyvärr inte lika gott. Mejeriprodukter har kanske en mer komplex smak.