

DILL OCH BONDBÖNSSOPPA MED PEPPARROTS CRE'ME

6 portioner

INGREDIENSER:

200 gr bondbönor

2 schalottenlökar

1 vitlösklyfta

½ citron

Olja

6 dl vatten till buljongen

1 ½ hönsbuljongtärning

1 dl vispgrädde

3 dl mjölk

1 dl dill + till garnering

Salt och peppar.

Pepparrotscrème

2 potatisar (mjölig sort)

2 äggulor

½ dl kallpressad rapsolja

½ dl finriven pepparrot

2 krm salt

Sidfläskfräs

50 gr bondbönor

200 gr varmrökt sidfläsk

smör

½ dl dill

1. Skala bönorna och plocka ut bönorna. Skala och hacka lök och vitlök.
2. Riv skalet av citronen och pressa ut juicen.
3. Fräs bönor, lök, och citronskal i olja ca 2 minuter i en kastrull. Häll på vatten och buljongtärningar. Låt koka under lock ca 5 minuter.
4. Tillsätt grädde och mjölk och låt koka ytterligare 10 minuter.
5. Mixa ned dillen i soppan med stavmixer eller i matberedare. Sila ner soppan i kastrullen. Smaka av med citronjuicen samt salt och peppar.
6. **Pepparrotscrème:** Skala och koka potatisen i lättsaltat vatten. Pressa den genom en potatispress, låt stå att svalna något.
7. Tillsätt äggulorna och vispa ned den i i den kallpressade oljan. Tillsätt ev lite vatten om det blir för tjockt. Blanda i pepparrotten och krydda med salt.
8. **Sidfläskfräs:** Koka bondbönorna mjuka i lättsaltat vatten 2-4 min. Häll av och kyl i kallt vatten. Tryck sedan ut bönorna ur sin skalhinna.

9. Skär det varmrökta sidfläsket i små tärningar. Bryn det knaprigt i en stekpanna. Tillsätt bönorna och en klick smör och stek ytterligare någon minut. Ta från värmen och låt rinna av på hushållspapper. Blanda i plockad dill.
10. Värm soppan och servera med pepparrotscremen. Toppa med sidfläskfräset som ger sälta och krisp till soppan.