

## Jordärtskockssoppa med parmesanchips

### Ingredienser

Portioner: 4

500 g jordärtskockor

3 potatisar

2 vitlösklyftor

1 msk smör

1 1/2 dl vitt vin

1/2 l vatten

2 hönsbuljongtärningar

3 dl vispgrädde

salt

svartpeppar

8-10 timjankvistar till garnering, eller välj färsk krydda efter säsong och smak

### Parmesanchips

4 skivor parmaskinka

### Gör så här

1. Skala jordärtskockorna och potatisen. Skär i bitar. Finhacka vitlöken.
2. Fräs ingredienserna med smör i en tjockbottnad kastrull.
3. Häll över vinet och låt det koka ihop i en minut. Tillsätt vatten och lägg i buljongtärningarna. Rör om. Låt detta koka i 15 minuter, tills allt är mjukt.
4. Mixa soppan i en matberedare eller med en mixerstav. Rör i grädden och värm. Smaka av med salt och peppar.
5. Garnera med parmesanchips, timjan och ett par varv med svartpeppar.

### Parmesanchips

Gör gärna parmesanchipsen i förväg. Om de går sönder kan du bryta dem i bitar och dekorera soppan med dessa. Lägg 4 skivor parmaskinka på en bakplåtspapperklädd plåt och torka i ugnen, 150°C, i ca 5 minuter. Låt svalna på papper.

Ät och njut!