



Kronärtsoppa

Ingredienser:

LÖK	1	OLIVOLJA	15 GR
KRONÄRTSKOCKA, SKALAD	400 GR	SALT, PEPPAR	
KLAR BULJONG	500 ML		
GRÄDDE	200 ML		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Kronärts- kocka Olivolja Lök	400 gr 15 gr 1	Tillsätt	120°C	1,000	4 min	Öppet	
2	Klar buljong	500 ml	Tillsätt	100°C	400	15 min	Öppet	
3	Grädde	200 ml	Tillsätt	–	3,500			Mixa soppan slät
4				–				Smaka av och krydda



KÖKSMÄSTARENS TIPS

När kronärtskockorna har skalats kan de läggas i citronvatten för att undvika att dom oxiderar.