



4 port

Tid 30-40 min

- 2 scharlottenlökar, hackade
- 1 msk smör
- 1 l vatten
- 2 grönsaks- eller hönsbuljongtärningar
- 5-6 (ca 500 g) morötter, skurna i bitar
- 2 medelstora potatisar, skurna i bitar
- 1 dl matlagingsgrädde
- 1 tsk timjan
- svartpeppar
- salt

Till saffransgrädden:

- 1 påse (½ g) saffran
- 1 tsk hett vatten
- 1 dl vispgrädde, vispad
- 1 dl matyoghurt eller gräddfil
- till garnering: färsk timjan eller persilja

Gör så här:

Fräs löken i smöret på låg värme, den ska bara bli mjuk och glansig.

Tillsätt vatten, buljongtärningar och rotsaker.

Låt koka under lock tills allt är mjukt.

Sila av buljongen och spara den.

Mixa rotsakerna och späd dem sedan med buljong och grädde.

Smaka av med timjan, peppar och salt.

Blanda saffran med vattnet och tillsätt resten av ingredienserna.

Smaka av med salt och peppar.

Servera soppan med en klick saffransgrädde på och ett gott bröd.