

## Soppa på kålrabbi

800 g kålrabbi

1 gul lök

1 l grönsaksbuljong (tärning + vatten)

2 dl crème fraiche

1 knippa finhackad körvel

1 krm peppar

2 msk margarin

1 tsk salt

Skala och skär kålrabbin i bitar. Hacka löken och fräs kålrabbi och lök i margarin.

Häll på grönsaksbuljong och koka mjukt. Rör ner crème fraiche och mixa till fin puré. Smaka av med körvel, salt och peppar.

Passar som den är eller med krutonger eller lax.

