

Varm vichyssoise med mousserande vin och tryffel



Recept för fyra personer

Vichyssoise

200 g mjölig skalad potatis
150 g purjolök strimlad och sköljd
½ gul lök skalad och finskuren
3-4 dl grönsaksbuljong
3 dl vispgrädde
Salt och vitpeppar

Topping

Mousserande vin
1 finstrimlad salladslök
Olivolja
15g riven svart tryffel
Flingsalt
Svartpeppar

Tillredning

Koka potatis, purjolök och gul lök mjuk i fonden.
Tillsätt grädde och koka upp.
Mixa slät i mixer.
Späd ev. Ytterligare till bra konsistens
Smaka av med salt och vitpeppar

Presentation

Häll den varma soppan i en tallrik och toppa med en skvätt mousserande vin, finstrimlad salladslök, flingsalt, nymalen svartpeppar och olivolja.
Avsluta med riven svart tryffel.