

## **Mangoldsoppa**

4 p

2 gula lökar, hackad med blast

2 vitlösklyftor

1 msk rapsolja

500 g mangold, grovt hackad

11 dl vatten + 2 buljongtärningar

1 dl matgrädde

salt och peppar

ev. 2 tsk majsstärkelse om soppan är tunn

### **Gör så här**

Fräs lök (och vitlök) mjukt i olja utan att det tar färg.

Tillsätt mangold och låt den fräsa med i några minuter.

Tillsätt vatten och buljong och sjud soppan ca 10 minuter.

Tillsätt grädden och sjud sakta i ca 5 minuter.

Smaka av med salt och peppar.