



**Dragonsoppa, 4 personer**

En bearnaisedoftande soppa som är klar på 10 minuter.  
Passar att serveras i mugg eller kopp.

3 kokta potatisar  
1 gul lök  
30 gram rotselleri  
3 morötter  
1 msk dragon  
1 tärning grönsaksbuljong  
2 dl crème fraiche  
2 msk vinäger  
½ liter vatten

1. Skala och skiva alla grönsaker.
2. Fräs dem mjuka i smör i en kastrull.
3. Pressa i den kokta potatisen.
4. Tillsätt vatten, buljongtärning och kryddor.
5. Låt soppan koka i 10 minuter.
6. Tillsätt Crème Fraiche

Kan serveras med en extra klick Crème Fraiche i soppan.