**Klimpsoppa 6 pers**

* 7 st morötter
* 1 st gul blomkål
* 1 st stor lök
* 150 gram sockerärtor
* 150 gram rökt sik
* 2 st grönsaksbuljongtärningar
* 2 st hönsbuljongtärningar
* 1 tsk salt
* 3 tsk timjan, torkad
* 2 liter vatten
* 1 knippe persilja (viktigt för smaken)
* 0.5 dl olivolja
* 3 msk vetemjöl

**Klimp**

* 4 dl vetemjöl
* 2 st ägg
* 1 dl mjölk och späd med vatten för rätt konsistens.
* 0.5 tsk salt

**Gör så här:**

**1. Skala och skiva morötterna i 1 cm tjocka skivor. Dela blomkålen i små buketter. Snoppa sockerärterna och skär dem i sneda bitar.**

**2. Koka upp 2 liter vatten i en vattenkokare.**

**3. Gör smeten till klimparna när du väntar på att vattnet ska koka upp.**

**Blanda ägg, mjöl, salt + lite grillkrydda och vatten och rör tills det blir en ganska seg deg.**

**4. Ta en stor kastrull. Häll på det kokande vattnet och tillsätt buljongen och morötterna. Ta en matsked och klicka ut klimparna i soppan. De kan variera lite i storlek, men ca 1-1,5 matsked deg är lagom per klimp. Tillsätt sedan blomkål och sockerärter.**

**5. Häll i resten av olivoljan. Blanda ca 2 msk mjöl med 3 dl vatten (utan klumpar) och red av soppan lite grann så att den blir simmig. Smaka av med timjan, svartpeppar och salt.**

**6. Soppan är klar när grönsakerna är nätt och jämnt mjuka. Skär siken i bitar och lägg ner detta sist. Akta så de inte blir överkokta! Dekorera med rikligt med färsk, hackad persilja.**