

# Vin till grön ärtsoppa med dragon, alternativt timjan eller mejram

Elke Jung

VEGO. Lättlagad soppa av frysta ärter och buljongtärning. Enkel, god och lättlagad matigare soppa som du gärna kan servera med ett glas vitt vin och nybakat surdegsbröd. Vardagsfest!

Den hyfsat lätta, mjukt smakrika soppan utmärker sig med örtiga smaker. Sauvignon blancvin kan då vara på pricken rätt med vinernas vanligtvis aromatiska flärd. Givet att vinet inte är för tungrott av hög alkoholhalt och eller fat, alternativt mogna exotiska toner (som de kan ha, men är ej regel och därför inte alltid en sanning när ursprunget är södra halvklotet).

## Vin till grön ärtsoppa med dragon

Vicar's Choice Sauvignon Blanc 2016 (12000), 99 kr

Saint Clair Family Estate, Marlborough Nya Zeeland

Druvor: Sauvignon Blanc

Smak: Torr, medelfyllig. Fruktig, inslag av örter, friskt drag av fläder. Nyanserad.

Omdöme: Supertrevlig. Smak-mervärde!

Sockerhalt: < 3 g/l

Passar också till: Get- och färskost eller till räkor naturell och lätta fiskrätter.

## Recept | Grön ärtsoppa med dragon | 4 portioner



### *Ingredienser*

2 tsk smör

1 finhackad gul lök

2 finhackade purjolökar

1,5 msk ris

500 g frysta gröna ärter

1 liter vatten

2 hönsbuljongtärningar  
2 krm torkad dragon, alt timjan eller mejram  
salt och peppar  
hackat hårdkokt ägg eller krutonger till garnering

#### *Gör så här*

1. Smält smöret i en stor kastrull på medelvarm platta. Tillsätt lök, purjolök och ris. Lägg på lock och låt det fräsa i ungefär 10 minuter, tills grönsakerna är mjuka. Rör om då och då.
2. Tillsätt ärter, vatten, buljongtärningar och dragon och låt alltsammans få ett snabbt uppkok. Krydda med lite peppar. Täck över och låt sjuda i omkring 35 minuter eller tills grönsakerna är mycket mjuka. Rör om då och då.
3. Låt soppan svalna något och häll den sedan i mixer eller matberedare och mixa den till slät puré, eventuellt i omgångar. Använder du matberedare: sila bort kokspadet och spara det. Kör soppans fasta ingredienser med lite av vätskan och blanda sedan purén med det sparade kokspadet.
4. Häll tillbaka den mixade soppan i kastrullen. Smaka av och krydda med peppar, och ev lite salt. Värm upp soppan försiktigt på svag värme i omkring 10 minuter tills den är riktigt varm.
5. Servera i varma sopptallrikar och garnera med ägg eller krutonger. Komplettera gärna med surdagsbröd.

*Tips.* Riset är för att göra soppan fylligare. Man kan också använda potatis, kokt eller rå. Vill du variera kan man använda gröna bönor i stället för ärter. Och i stället för dragon passar timjan eller mejram precis lika bra.

**För fler vin- och matförslag, välkomna till Vinbanken, <http://vinbanken.se>**