

## Morotssoppa med Parmesanchips



4 portioner

400 g morötter, i grova bitar  
1 lök, finhackad  
1 vitlöksklyfta, finhackad  
1 msk smör  
6 dl grönsaksbuljong  
200 g Parmigiano Reggiano med skorpa

Fräs morötter, lök och vitlök i smör i 5 minuter i en kastrull.

Tillsätt grönsaksbuljongen och 100 g Parmesan i kastrullen. Lägg även i Parmesanskorpan i kastrullen. Låt koka i ca 20 minuter tills att morötterna är mjuka.

Ta ut Parmesanskorpan och kör soppan till en jämn konsistens med stavmixer. Tillsätt lite extra buljong om du tycker att soppan är för tjock.

Riv 100 g Parmesan och sprid ut den på en ugnsplåt täckt med bakplåtspapper.

Grädda Parmesanen i ugnen på 200 grader i ca 10 minuter tills att osten smält och är gyllenbrun. Låt Parmesanen svalna. Bryt av den i bitar och lägg dem på hushållspapper.

Häll upp soppan i skålar och toppa med Parmesanchips, färsk timjan och eventuellt lite färsk grovhackad Parmesan.