

Sötpotatissoppa med krispig Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

2 portioner

2 skivor Prosciutto di Parma

3 medelstora sötpotatisar

1 morot

2 dl grädde

Salt och peppar

2 msk smör

1 rödlök, i klyftor

Gör så här:

- Börja med att steka Prosciutto di Parma tills den är krispig. Lägg skivorna på bakplåtspapper och stek dem i ugnen på 180 grader i cirka 10 minuter tills att de är krispiga och gyllenbruna. Låt skivorna svalna på hushållspapper.
- Skala grönsakerna. Dela sötpotatisen och moroten i stora bitar och koka dem i lättsaltat vatten tills att de är mjuka. Häll av vattnet, tillsätt grädden och 1 msk smör. Mixa till en slät soppa med stavmixer. Tillsätt extra grädde om soppan blir för tjock. Smaka av med salt och peppar.
- Skär resten av sötpotatisen i små tärningar. Stek tärningarna i smör tills att de är mjuka och gyllenbruna. Lägg i löken och stek i ytterligare 1 minut.
- Häll upp soppan i djupa tallrikar och toppa med stekt sötpotatis och krispig Prosciutto di Parma. Garnera gärna även med färska örter.

- **Tips:** Tillsätt $\frac{1}{2}$ finhackad chilifrukt och $\frac{1}{2}$ tsk riven ingefära för att få en lite hetare och smakrikare soppa.