

## Ölsoppa med cheddarost

*Soppa med smak av öl och cheddarost – en mättande soppa för alla skeptiker som annars brukar avfärda soppa som trams!*

**Författare:** Helena

**Föreberedelse**tid:**Tillagning**stid: **Total tid:** 40 min

20 min

20 min

**Antal portioner:** 4-5



### ingredienser

SKALA

- 0.5 lök
- 2 vitlöksklyftor
- 3-4 stjälkar selleri
- 1 st röd spetspaprika
- 1 st spansk, röd peppar / chili
- 1 tsk smoked paprika-krydda
- 1 flaska öl á 33 cl (jag tog en vanlig, ljus öl från ICA)
- 2-3 msk kycklingfond (eller grönsaksfond för vegetariskt alternativ)
- 4.5 dl vatten
- 25 g smör
- 4 msk mjöl
- 2 dl mjölk
- 5 dl riven cheddarost
- salt
- peppar
- potatischips till topping

### instruktioner

Ta fram någon form av matberedare eller hushållsmaskin om du har någon. Stuva ner lök, vitlök, selleri, spetspaprika och chili i den och kör några varv så att det blir riktigt finhackat, nästan som en puré. Alternativt hacka allt för hand om du orkar. (Man kan ju även mixa

soppan lite med stavmixer senare om man vill.)

Lägg hacket i en kastrull med lite olja och fräs en stund. Häll i hälften av ölen, all fond och allt vatten.

Låt koka upp och ha det småputtrandes på spisen medan du i en annan kastrull smälter smöret och rör ner mjölet däri. Häll ner det i soppan och låt småkoka några minuter, så att du märker att soppan tjocknar.

Häll sedan ner resten av ölen och mjölken, och låt småkoka i ca 5-10 minuter tills soppan har en konsistens som du är nöjd med. (Skulle den vara åt det tjockare hållet – späd med lite mjölk.) Ta soppan från värmen, låt svalna ett par minuter och rör sedan ner riven cheddarost. Rör tills det smält, och smaka av med salt och peppar.

Toppa varje tallrik med potatischips vid servering. Jag läste i kommentarsfältet i originalreceptet att någon toppat den med popcorn, vilket också lät som en kul och lite ovanlig idé värd att prova.

*Find it online: <https://baraenkakatill.se/olsoppa-med-cheddarost/>*