

Gulerodssuppe

Opskrift til 4-6 personer

Ingredienser

- 4 store gulerødder
- 4 kartofler
- 1 liter vand
- 1 bouillonterning
- salt & peber
- 2 dl fløde

Toppings

- 150 g chorizopølse
- 150 g svampe
- evt. friske krydderurter (jeg brugte rosmarin)

Sådan gør du

1. Skær gulerødder og kartofler i små stykker og kom dem i en gryde sammen med vandet. Kog indholdet op, så kartofler og gulerødder blive godt bløde (jeg gav dem ca. 15-20 minutter)
2. Hæld ca. halvdelen af vandet fra – alt efter hvor tynd eller tyk du ønsker din suppe. Giv det en tur med stavblenderen direkte i gryden.
3. Smag til med salt, peber, en bouillonterning og fløde
4. Skær pølsen i små skiver og rist dem af sammen med de rengjorte og hakkede svampe
5. Anret suppen med den ristede topping