

Jordskokkesuppe

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Ingredienser

Suppe

- 350 g jordskokker
- 250 g kartofler
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. olivenolie
- 1 liter bouillonvand (med 1 terning)
- 1 godt nip muskatnød
- salt og peber
- 2 dl fløde
- 2 spsk. limesaft

Croutonner og basilikumsolie

- 3 skiver rugbrød + en smule olie og et drys salt
- 1/2 dl olie (jeg bruger olivenolie + lidt friske krydderurter, f.eks. basilikum eller timian)
- evt. ekstra timian som pynt
- evt. æble som toppings

Sådan gør du

Suppe

- Skræl jordskokker og kartofler, og skær begge dele i mindre stykker
- Snit løg og hvidløg fint
- Kom olien i en gryde eller dyb pande og sauter ovenstående 6-7 minutter ved forholdsvis høj varme (dog ikke fuld skrue på)
- Kom bouillonvand ved og lad det stå og simre i 15-20 minutter
- Imens kan du lave nogle toppings, jeg foreslår croutoner, sprødt bacon eller friske æblestykker samt en grøn olie.
- Ko grydens indhold over i en blender og giv det en tur, til det er helt cremet. Kom det tilbage i gryden og smag til med muskatnød, salt, peber, fløde og limesaft. Lad det blot lige varme kort op med fløden og server.

Toppings

Croutonner: skær rugbrød ud i mindre stykker. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Hæld lidt olie over og drys med salt. Bag dem ved 200 grader varmluft i 6-7 minutter

Olie: kom olie og krydderurter i en blender eller minihakker og giv det en tur. Si det og brug det over suppen.