

Rodfrugtsuppe

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 3 jordskokker
- 3 persillerødder
- 5 kartofler
- 3 gulerødder
- 1 god tsk. salt og et drys peber
- 2 dåser kokosmælk eller 1/2 liter fløde + lidt ekstra vand
- 2 spsk eddike
- 1 bouillonterning + 5 dl vand
- 1 spsk. karry
- 1 spsk. paprika
- 1 pakke bacon + persille til toppen

Sådan gør du

1. Skræl og skær rodfrugterne i mindre stykker og kog dem i rigeligt vand til de er møre, ca. 20 minutters tid
2. Kom kogende vand over bouillonterningen til den opløses.
3. Sig vandet fra rodfrugterne og kom dem i en skål med krydderier, kokosmælk, eddike og bouillonvandet og stavblend det hele
4. Rist bacon sprødt
5. Top suppen med den sprødstegte bacon, lidt frisk persille og et drys peber. En smule lime henover er også helt perfekt