

# Ærtepuré-suppe med rejer

## Mandag 2. marts 2020

### Ingredienser

3 spsk. olivenolie  
4 skalotteløg  
2 kartofler  
  
1,5 l vand  
  
2 spsk. grønsagsbouillon  
600 g fine grønne ærter  
  
2 dl. Fløde  
  
Salt & peber  
Evt. brøndkarse, frisk  
basilikum, persille eller purløg  
  
250 gr. rejer

### Fremgangsmåde.

Skræl og snit skalotteløg og kartoffel i fine tern.  
Sauter dem i olivenolie uden at de bliver brune.  
Tilsæt grønsagsbouillon, og kog et par minutter.  
Tilsæt de grønne ærter lige inden servering, og kog igen et par minutter.  
Blend suppen til en smuk lysegrøn purésuppe med fløde, salt og peber.  
Tilsæt evt. i blenderen krydderurter efter smag og temperament.  
  
Kog suppen op før servering.  
  
Læg rejerne i tallerkenen og hæld suppen over. Pynt med krydderurter  
  
Serveres med ristede rugbrøds croutoner.