

Jordskokkesuppe m. Spinatfocaccia

Mandag 2. November 2015

Ingredienser

500 g jordskokker
½ løg
1 fed hvidløg
2 spsk olivenolie
3 kviste timian
1 liter hønsebouillon eller vand
½ dl piskefløde
salt og friskkværnet peber
2-3 spsk. cidereddike
50 gr. chorizo
½ bundt purløg

Spinatfocaccia

(Til 1 stort brød, mindst 12 skiver)

25 g gær
3 dl vand
1 tsk. salt
1 spsk. olivenolie
150 g fuldkorns durumhvede
100 g frisk babyspinat
300 g hvedemel
1 tsk. flagesalt

Fremgangsmåde.

Rør gæren ud i vand. Tilsæt salt, olivenolie, durummel og spinat. Lad dejen trække i 10 min. og tilsæt hvedemelet lidt ad gangen. Ælt dejen godt igennem og lad den hæve under et fugtigt viskestykke i 45 min. Slå dejen ned og form den til et stort fladt brød. Drys med flagesalt og lad det hæve til dobbelt størrelse - det tager ca. 45 min. Bag brødet ved 200 grader i ca. 25 min.

Suppe

Skræl jordskokkerne - eftersom de er nogle små, knudrede knolde, som godt kan være svære at skrælle uden at komme til at tage for meget af, så tag den tid, det tager jordskokkesuppe slatten!

Tag to jordskokker fra til garniture til jordskokkesuppe, og skær resten i grove tern. Pil løg og hvidløg, og skær også dem i grove tern.

Sauter jordskokkerne let i en gryde med olivenolie sammen med løg, hvidløg og timiankviste - sauter i et par min., uden at grøntsagerne tager farve.

Tilsæt bouillon eller vand, og lad jordskokkesuppen koge i 10-15 min., til jordskokkerne er møre. Tilsæt herefter piskefløde, og kog suppen i et par min. mere.

Tag nu suppen af varmen, og blend den glat med en stavblender, og smag først nu til med salt, peber og eddike. Hvis du tilsætter en jordskokkesuppe salt tidligere i processen, inden jordskokkerne er kogt helt møre, kan de være svære at blende helt ud i den færdige jordskokkesuppe. Skær chorizoen ud i små tern, og steg dem let på en pande, så chorizoen bliver lidt sprød og taber lidt fedt.

Skær de sidste 2 rå jordskokker i små tern, og mariner dem med olivenolie, salt, peber, eddike og skåret purløg.

Server din jordskokkesuppe i dybe tallerkner, og kom lidt rå jordskokke-tern, ristet chorizo og skåret purløg ned i hver portion jordskokkesuppe.