

Suppe m. pastinak og persillerod

Mandag 7. oktober 2013

Ingredienser

250 gr. pastinak
250 gr. persillerod
250 gr. kartoffel
2 porrer
2 løg
2 fed hvidløg
2 spsk. olie
3-4 kviste timian
1½ l. vand
grønsags/hønsbouillion
Salt og peber

Brødcroutoner

4 skiver rugbrød
4 spsk. olie
1 tsk. tørret timian
1 spsk. salt
50 gr. smuttede mandler
1 bundt havesyre eller persille
1 spsk. æbleeddike
3 spsk. olivenolie

Fremgangsmåde

Skræl og skyl alle rodfrugterne, skær dem i grove stykker. Skær det grønne fra porrerne og skær resten i skiver.

Hak løg og hvidløg og svits dem i det varme olie til de er klare, ikke brune.

Tilsæt krydderurter og rodfrugterne i 5-6 minutter.

Hæld vand, bouillion på låg låg på og lad det småkoge i 30-40 minutter.

Blend suppen er den for tyk kom lidt mere vand i.

Smag til.

Brødcroutoner

Skær rugbrødet i fine tern

Vend ternene i 4 spsk. olie, timian og havsalt,, rist dem i ovnen 200 grader i 6-8 minutter, til de er gyldne.

Rist mandlerne i ovnen v. 200 grader, afkøl og hak dem groft, havesyren skæres i strimler.

Bland croutonerne med mandler, havesyre. Vend æbleeddike og olie i.

Serveres som drys i suppen.