

Krydret gulerodssuppe med sprød bacon

Mandag 7. oktober 2024

Ingredienser

2 løg
2 fed hvidløg
2 røde chili
Olivenolie til stegning
1 tsk. paprika
1 tsk. korianderfrø
600 gr. gulerødder
1 stor bagekartoffel
1 l. hønsebouillion / vand
Salt, peber

Til servering

200 gr. bacon i skiver
5 spsk. Creme fraiche 18%
25. gr. røgede salt mandler

Fremgangsmåde

Pil og hak løg og hvidløg.
Rens og hak chilier, og steg dem let i olie i en stor gryde sammen med løg, hvidløg, paprika og korianderfrø.

Skræl gulerødder og kartoffel, og skær begge dele i grove tern.
Lad gulerødderne stege sammen med løg og krydderier i 5 minutter.

Tilsæt kartoffeltern og bouillon. Lad det simre under låg i 20 minutter, til grøntsagerne er godt møre.

Blend suppen med en stavblender, og smag til med salt og peber.

Steg baconskiver sprøde på en pande/eller i ovnen.

Afdryp på fedtsugende papir.
Servér med cremefraiche, smuldret bacon, hakkede mandler.