

# Jordkoksuppe med Chorizopølse og persilledrys

## Mandag 10. oktober 2022

### Ingredienser

600 gr. jordkokker  
1 bagekartoffel  
½ løg  
1 hvidløg fed  
2 spsk. olivenolie  
3 kviste timian  
1 l hønsbouillon eller vand  
½ dl piskefløde  
havsalt  
Friskkværnet peber  
3 spsk. cidereddike  
100 gr. chorizo

### Persilledrys

300 gr. persillerødder  
½ citron  
Spsk. olie  
1 håndfuld bredbladet persille  
1 tsk. salt  
75 gr. rasp

### Fremgangsmåde.

Skræl jordkokkerne skær dem i grove tern. Pil løg og hvidløg, og skær også dem i grove tern.

Skræl og skær bagekartofflen i grove tern

Sauter jordkokker og kartofler let i en gryde med olivenolie sammen med løg, hvidløg og timiankviste – sauter i et par minutter, uden at grøntsagerne tager farve. Vent med salt og eddiken til allersidst.

Tilsæt bouillon eller vand, og lad suppen koge i 10-15 minutter, til jordkokkerne er møre. Tilsæt herefter piskefløde, og kog suppen i et par minutter 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 salt tidligere i processen, inden jordkokkerne er kogt helt møre, kan de være svære at blende helt ud i suppen.

Skær chorizoen ud i små tern, og steg dem let på en pande, så chorizoen bliver lidt sprød og taber lidt fedt.

### Persille drys

Skræl og skær persillerødderne i små tern, vend dem med fintrevet citronskal, citronsaft, hakket persille, salt, olie og rasp.

Bred blandingen ud på et stykke bagepapir. Bag den sprød v. 175 gr. i 20 minutter.

Kommes på suppen ved servering, sammen med Chorizoen.