

# Jordskokkesuppe m. bagt torsk og æbler

## Mandag 18. februar 2019

### Ingredienser

600 gr. skrællede jordskokker i tern  
450 gr. skrællede kartofler i tern  
3 mellemstore løg i grove tern  
2 fed hvidløg, finthakket  
2 kviste timian eller 1 tsk. tørret timian  
2 Spsk. olivenolie  
1 liter hønseboullion  
lidt revet muskatnød  
1 dl piskefløde

1 tsk. salt  
friskkværnet peber  
2 spsk. æbleeddike  
1 tsk. honning  
1 tsk. citronsaft  
450 gr. torsk  
1 pakke bacon  
Ristet bacon (kan evt. erstattes af sprød og bagt parmaskinke)  
2 små æbler i tern

### Fremgangsmåde.

Sauter jordskokker, kartofler, løg, timian og hvidløg i en gryde med olivenolie i 2 minutter ved middelvarme.  
Tilsæt boullion og læg låg på, lad det koge i 15 minutter.

Torsken, dryssesmed salt, lægges i et ovnfast fad på bagepapir. Rul dem, hvis stykkerne er tynde. Bag i en forvarmet ovn ved 175 grader i 15 minutter.

Bland honning, æbleeddike og citron i en skål og vend med æbleternene.

Rist bacon sprød på en pande og skær i små tern

Blend suppen og smag til med piskefløde, salt, peber og muskatnød.

#### **Anret suppen**

Lav en lille forhøjning i midten med æbletern, og læg torsken derpå.

Suppen hældes rundt om torsken, og til sidst drysses med sprød bacon og et par enkelte æbletern oven på torsken.

Lidt frisk timian pynter på toppen.