

Sød kartoffelsuppe med Chorizo og spinat

Mandag 19. marts 2018

Ingredienser

500 gr. Søde kartofler
1 bagekartoffel
100 gr. Chorizopølse
1 rød chili
2 spsk. Olivenolie
1-2 fed hvidløg
1 tsk. spidskommen
8 dl vand/ bouillion
1 dl. Græsk yoghurt
Salt, peber
100 gr. Babyspinat

Opskriften er til 4 personer

Fremgangsmåde.

Skræl begge slags kartofler og skær dem i mindre stykker. Flæk chilien og skrab kernerne ud, hak eller pres hvidløgene. Kom olien i en gryde og svits alle delene. Kom krydderierne i, hæld vand og bouillion ved og lad det koge til kartoflerne er møre. Blend suppen med yoghurten. Smag til med salt og peber og evt. mere bouillion. Chorizoen skæres i skiver og steges sprødt på en pande. Spinaten skylles og hakkes lidt. S serveres på suppen sammen med den sprøde pølse. Server brød til.