

# Ærtepuré-suppe

**Mandag 20. januar 2014**

## Ingredienser

2 spsk. god olivenolie  
3 skalotteløg  
1 lille kartoffel  
1 l grønsagsbouillon  
350 g fine grønne ærter  
  
2-3 spsk. Fløde  
  
Salt & peber  
Evt. brøndkarse, frisk  
basilikum, persille eller purløg  
  
2-3 skiver franskbrød  
2 spsk. Olie  
Lidt krydderurtemix

## Fremgangsmåde.

Skræl og snit skalotteløg og kartoffel i fine tern.

Sauter dem i olivenolie uden at de bliver brune.

Tilsæt grønsagsbouillon, og kog et par minutter.

Tilsæt de grønne ærter lige inden servering, og kog igen et par minutter.

Blend suppen til en smuk lysegrøn purésuppe med fløde, salt og peber.

Tilsæt evt. i blenderen krydderurter efter smag og temperament.

Kog suppen op før servering.

Brødet skæres i små tern. olien vendes rundt om sammen med krydderurtemix

Sættes i ovnen v. 200 grader til de er gyldne