

Gulerodssuppe med paprikasmør og nødder

Mandag 20. oktober 2014

Ingredienser

- 1 spsk. smør
- 1 finthakket zittauerløg
- 1 lille finthakket fed hvidløg
- ¾ tsk. stødt spidskommen
- 7 gulerødder i skiver
- 6 dl grønsagsbouillon
- 1 tsk. groft salt

Paprikasmør

- 1 ½ tsk. rosenpaprika
- 1 tsk. vand
- 50 gr. smør

Ristede cashewnødder

- 25 gr. cashewnødder
- ½ tsk. groft salt

Fremgangsmåde

Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg, hvidløg og spidskommen i ca. 3 min. Kom gulerødderne i og svits dem med i ca. 2 min. Tilsæt bouillon og salt. Bring suppen i kog og kog den ved svag varme og under låg i ca. 25 min. Blend suppen helt jævn, enten i et blenderglas eller direkte i gryden med en stavblender. Varm suppen igennem og smag den til. Hold suppen varm.

Paprikasmør

Rist paprikaen i en tør lille gryde ved kraftig varme i ca. 2 min. og derefter ved jævn varme i ca. 1 min. - rør af og til. Tilsæt vandet og rør paprikaen til en pasta. Skrab pastaen op og stil den til side. Kom smørret i gryden, lad det bruse op og rør paprikapastaen ud heri. Lad paprikasmørret koge ved svag varme i ca. 1 min. Hæld det op i en skål og lad det køle lidt af.

Ristede cashewnødder

Rist nødderne i en tør pande ved kraftig varme i ca. 2 min. og derefter ved jævn varme i ca. 3 min. - rør af og til. Drys nødderne med salt og hak dem groft.

Ved serveringen

Anret suppen i dybe tallerkener. Hæld forsigtigt paprikasmørret oven på suppen i en spiral og drys med de ristede cashewnødder.

Server brød til.

Tip

I stedet for cashewnødder kan man anvende hasselnødder eller mandler.