

# Ærtesuppe med lime og timian

Mandag 21. november 2022

## Ingredienser

1 fed hvidløg  
1 spsk. Smør  
1 løg  
500 g friskbælgede eller frosne ærter  
5 dl hønsefond/ vand og hønsebouillion  
½ dl piskefløde  
lidt limesaft  
salt og friskkværnet peber  
cremefraiche  
en kvist timian

## Fremgangsmåde

Hak hvidløget fint, og vend det hurtigt på panden i smør. Hak løget groft, og sauter det sammen med hvidløget, til det er blødt.

Tilsæt halvdelen af ærterne, hæld hønsefonden over, og lad det hele koge i ca. 20 min.

Hæld derefter suppen i en blender, og tilsæt resten af ærterne. Blend til en jævn og god konsistens, og hæld suppen tilbage i gryden.

Kog suppen op sammen med piskefløden, og smag til med limesaft, salt og peber.

Server suppen med 1 spsk. Creme fraiche og en kvist timian.