

# Jordkokkesuppe med hasselnødder

## Mandag 26. november 2012

### Ingredienser

30 g skalotteløg  
4 fed hvidløg  
2 spsk. olivenolie  
300 g jordkokker  
200 g kartofler  
2 tsk. tørret timian  
8 dl grøntsagsbouillon  
1 dl fløde  
citronsaft  
3 spsk. hasselnødder i flager  
frisk timian

### Fremgangsmåde

Hak de to slags løg og svits dem i olien til de er let gyldne.

Skær 16 skiver på langs af en lille jordkok og gem dem.

Skær alle grøntsagerne i små terninger og kom dem i gryden sammen med timian og bouillon.

Læg låg på gryden og lad suppen koge ca. 10 minutter. Afkøl den lidt og purér den i blenderen.

Hæld suppen tilbage i gryden og tilsæt evt. lidt fløde eller mere bouillon, hvis suppen er for tyk.

Smag godt til med citronsaft, salt og peber.

Svits de 16 skiver jordkok i lidt olie på panden sammen med nøddeflagerne. Jordkokker og nødder skal være let gyldne.

Du kan riste de to ting i god tid, inden suppen skal serveres.

Servér suppen portionsvis og pynt med jordkokkeskiverneskiverne og nødderne.