

Jordkokkesuppe m. bagt torsk og æbler

Mandag 4. november 2024

Ingredienser

350 gr. skrællede jordkokker i tern
300 gr. skrællede kartofler i tern
2 mellemstore løg i grove tern
1 fed hvidløg, finthakket
2 kviste timian eller 1 tsk. tørret timian
2 Spsk. olivenolie
1 liter hønseboullion
lidt revet muskatnød
1 dl piskefløde

1 tsk. salt
1 tsk peber
2 spsk. æbleeddike
1 tsk. honning
1 tsk. citronsaft
1 torskefilet
200 gr. bacon (kan evt. erstattes af sprød og bagt parmaskinke)
2 små æbler i tern

Fremgangsmåde.

Sauter jordkokker, kartofler, løg, timian og hvidløg i en gryde med olivenolie i 2 minutter ved middelvarme.
Tilsæt boullion og læg låg på, lad det koge i 15 minutter.

Torsken, drysses med salt, lægges i et ovnfast fad på bagepapir. Rul dem, hvis stykkerne er tynde. Bag i en forvarmet ovn ved 175 grader i 10-15 minutter.

Bland honning, æbleeddike og citron i en skål og vend med æbleternene.

Rist bacon sprød på en pande eller i ovnen

Blend suppen og smag til med piskefløde, salt, peber og muskatnød.

Anret suppen

Lav en lille forhøjning i midten med æbletern, og læg torsken derpå.

Suppen hældes rundt om torsken, og til sidst drysses med sprød bacon og et par enkelte æbletern oven på torsken.

Lidt frisk timian pynter på toppen.