

## Jordskoksuppe



4 personer

1 stort løg  
700 g jordskokker  
300 g kartofler  
3 gulerødder  
10 dl hønseboullion  
2 dl fløde eller creme fraiche  
1 tsk revet muskatnød, smag selv til  
Salt, peber og citron

Vask grøntsagerne grundigt og skær dem i mellemstore tern, og det hele svitses i rapsolie på høj varme i 5 minutter.

Kog derefter grøntsagerne i hønseboullionen i omkring 20 minutter.

Tilsæt muskatnød og lad retten simre i 5 minutter.

Det hele blendes og smag til med salt, peber og citron og fløden tilsættes.

Tilbehør: Til serveringen kan der på toppen bruges lidt færdigstegt knust bacon og eller nogle små stykker færdig silkeparges.

Kilde: Hans-Henrik Topp

31.12.2009