

Vintersuppe



6 personer

4 løg
3 fed hvidløg
5 spsk olivenolie
750 g kartofler
500 g porrer
250 g ærter
1,7 liter grønsagsbouillon
125 g persillesmør
2 tsk gurkemeje
1 tsk salt
1 tsk peber

Løg og hvidløg hakkes og svitses i olivenolie. Kartofler, porrer og gulerødder findeles og kommes i gryden og tilsæt bouillon. Suppen koges under låg i 15 minutter og blendes. Tilsæt smør og gurkemeje og smag til med salt og peber.

Tips: Som tilbehør kan anbefales rugbrøds croutoner eller ristet rugbrød.

Kilde: Hans-Henrik Topp

30.01.1999