

Grøn Flækærtesuppe med Kartoffler & Rødbedechips

Tilberedelsestid: ca. 40 min. + ca. 30 min. ovntid

Ingredienser:

| | |
|-------|-----------------------|
| | DET INDEHOLDER KASSEN |
| 4 stk | Store kartofler - øko |
| 2 stk | Porrer |
| 4 dl | Grønne Flækærter |
| 2 stk | Høsebouillonterninger |
| 4 stk | Rødbeder, øko |
| 1 stk | Løg, øko |
| 2 dl | Kaffefløde |
| 4 stk | Rugbrødshapser |

DET SKAL DU SELV HAVE
Salt & Peber
Vand
Olie
Fedtstof til stegning

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Som sprød topping laver vi kulørte rødbedechips i ovnen.

Vask, skræl og skær rødbeder i tynde skiver med et rivejern eller et mandolinjern. Vend dem i lidt olie, krydr med salt og peber. Fordel dem på en eller to bageplader med papir. Bag dem i ovnen ved 200 grader i ca. 30 min. til de er sprøde. Vend dem evt. undervejs.

Pil løget, rens porren og skær dem i små tern.

Rens kartoflerne og skær dem i mindre stykker.

Rist porre og løg i en smule olie i en stor gryde. Tilsæt kartofler, fløde, flækærter, bouillonterning og vand til det dækker grøntsagerne.

Kog suppen i ca. 25 minutter til flækærterne er møre. Blend suppen og smag til med salt og peber.

Flæk rugbrødshapserne og dryp dem med lidt olivenolie. Rist dem i ovnen til de er sprøde.

Servér suppen med rødbedechips og rugbrødshapser.

Velbekomme.