

Grøn Flækærtesuppe med Porre & Rødbedechips

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

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
4 stk	Porrer
4 dl	Grønne Flækærter
2 stk	Høsebouillonterninger
4 stk	Rødbeder, øko
2 dl	Kaffefløde
4 stk	Rugbrødshapser
1 stk	Løg, øko
	DET SKAL DU SELV HAVE
2 spsk	Vineddike
	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.

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

Kog suppen i ca. 25 minutter til flækærterne er møre. Tilsæt fløde og blend evt. suppen. Smag til med salt, vineddike 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.