

Meget meget god.

Sol over lammefjorden - Gulerodssuppe *)

Til 4 personer (3)

Denne suppe er inspireret af en fransk klassiker, der hedder Creme de Crecy. Crecy er en by i Nordvestfrankrig, hvor man er kendt for sine gode gulerødder. En dansk variant af denne suppe må naturligvis hedde "sol over lammefjorden". Alene suppens smukke farve kan bringe varme og lys på en kedelig grå februar dag. Vælger man at lave salsa med rødløg og chili til, giver suppen ekstra varme.



4 store gulerødder i tykke skiver (500 g)
2 løg i tykke skiver (125 g)
30 g smør
7 1 2 dl hønsebouillon
blade fra 3 kviste timian
2 spsk ris
1 spsk citronsaft
2 tsk frisk revet ingefær

Sauter løg og gulerødder i smør ved jævn varme i 20 min. Krydr med salt, peber og timian. Kom bouillon og ris ved og lad det koge i ca. 20 min, indtil grønsagerne er møre. Blend suppen i en blender eller foodprocessor og hæld den tilbage i gryden. Smag til med ingefær, citronsaft, salt og peber. Spis brød til.

Fif:

- Til de modige kan man stille en skål salsa på bordet af en finthakket rød chili, et finthakket rødløg, saften af en lime og hakket frisk koriander. Så kan hver især selv krydre sin suppe med den stærke salsa.
- Små ristede brødtørn – gerne ristet med lidt hvidløg er også godt til gulerodssuppen.

*)

Spørgsmål fra Lotte Bloch

Kan det passe, at løg og gulerødder skal sautere i 20 min., inden bouillon tilsættes?

Svar

Ja, det kan passe. Når gulerødderne sauteres så længe, vil der fordampe en del væde fra gulerødderne, som derved får en mere koncentreret smag.

Spørgsmål fra Henrik Mikkelsen

Pragtfuld suppe!!

Er det ikke muligt at supplere f.eks. 2 spsk. ris med en mere præcis angivelse??

Kort sagt: suppler opskrifterne med mere målbare måleangivelser.

Svar

Måleangivelser

Vi prøver at være ret præcise med angivelse af mål i vores