

Peberfrugtsuppe

(4 pers.)
25 g smør
2 grofthakkede zittauerløg
(ca. 150 g)
2 røde peberfrugter i tern
(ca. 150 g)
1½ liter hønsbouillon
1 spsk sød chilisaucé
½ tsk edelsüss paprika
150 g Karoline's FlødeOst
1 ds. hakkede tomater (ca. 400 g)
½ tsk groft salt
friskkværnet peber
2 kalkunschnitzler i tynde strimler (ca. 200 g)

Tilbehør: Groft brød.

Smelt smørret i en gryde ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg og peberfrugter i ca. 2 min. Tilsæt bouillon og bring suppen i kog. Tilsæt chilisaucé, paprika og FlødeOst under omrøring og lad suppen koge ved jævn varme til osten er smeltet. Tilsæt tomater, salt og peber og bring atter suppen i kog. Kom kalkunkødet i suppen og lad det koge i ca. 1 min. Smag til.

Ved serveringen: Hæld suppen i varme suppetallerker.

Persillesuppe

(4-6 pers.)
1½ liter hønsbouillon
2 porrer i mindre stykker
(ca. 175 g)
1 zittauerløg i kvarte (ca. 125 g)
3 persillerødder i tern (ca. 150 g)
1 knoldselleri i tern (ca. 450 g)
4-8 bdt. persille (ca. 175 g)
150 g Karoline's FlødeOst
½ tsk groft salt
friskkværnet peber

Pynt: Persillekviste.

Tilbehør: Flutes.

Bring hønsbouillon i kog i en suppegryde. Tilsæt grønsagerne, undtagen persille, og kog

dem ved jævn varme og under låg i ca. 15 min.

Si bouillon fra og gem den. Kom ca. 2 dl bouillon og de kogte grønsager i en food processor og hak dem ved hurtigste hastighed i ca. 30 sek. Hæld puréen tilbage i gryden. Kom ca. 3 dl bouillon og persillen i food processoren og hak det ved hurtigste hastighed i ca. 30 sek. Hæld det i gryden sammen med resten af bouillon. Bring suppen i kog og tilsæt FlødeOst under omrøring. Kog suppen ved jævn varme til osten er smeltet. Smag suppen til. *Ved serveringen:* Hæld suppen i varme suppeskåle.

