



Luksus-ærtesuppe med ristet rugbrød og parmaskinke



Opskriften på Luksus-ærtesuppe med ristet rugbrød og parmaskinke er venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastronom - nu [target="_blank" href="https://madogmonopolet.dk/"](https://madogmonopolet.dk/)Mad & Monopolet).

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid: Samlet tid: 30 min

Antal personer: 3

Ingredienser

Ærtesuppe

- 1 kg ærter med bælg svarende til ca. 350 gram friskbælgede
- 150 gram kartofler
- 1 pose spinat
- 1 stk. porre
- 1 stk. løg
- 2 fed hvidløg
- 1,2 liter hønsefond
- 1 spsk. ekstra jomfruolivenolie
- 250 gram creme fraiche 18%
- ½ pakke prosciutto di Parma
- Salt og frisk peber

Rugbrødscroutoner

- 3 skiver rugbrød
- 1 fed hvidløg
- 2 ekstra jomfruolivenolie
- Salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde



Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere "Gastromand" Mads Schytte.

[Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på Luksus-ærtesuppe med ristet rugbrød og parmaskink her.](#)

Ærtesuppe

1. Start med at pille ærterne
2. Rengør porre og løg. Hak dem sammen med hvidløg.
3. Varm olien op i en gryde og svits det hele.
4. Når det falder lidt sammen, tilføj du hønsefond.
5. Skræl kartoflerne, mens det koger op.
6. Skær dem i mindre stykker og tilføj dem.
7. Mens de koger, steger du parmaskinken sprød.
8. Når kartoflerne er kogt møre, tilføj du ærterne.
9. Efter 1 min. puttes det hele i en blender sammen med creme fraiche og spinat.
10. Fjern det lille låg i toppen af blenderen og læg et viskestykke over, inden du blander - ellers kan der skabes tryk, og så har du suppe i hele køkkenet.
11. Smag til med salt og peber.

Rugbrødscroutoner

1. Varm en pande op med olien.
2. Giv hvidløgene et klask med en kniv.
3. Tilføj dem så olien tager lidt smag.
4. Skær rugbrødet ud i mindre stykker.
5. Steg det sprødt – giv det et skud salt.