



Gulerodssuppe med ingefær og chili

Briand Funders hjemmelavede gulerodssuppe - serveres med lidt creme fraiche og ristede rugbrødcroustons som tilbehør.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 30 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

Supper:

- 2 gulerødder
- 2 kartofler
- 1 løg
- 4 fed hvidløg
- 1 lille rød chili efter ønske
- 1 spsk. frisk revet ingefær
- 1 l hønse- eller grønsagsbouillon

FylDET:

- 2 gulerødder
- 2 persillerødder
- 2 porrer

Fremgangsmåde

Alle urter til suppen rengøres og skæres i grove stykker, hvorefter de brunes let i en gryde med lidt olie. Bouillon og ingefær tilsættes, og suppen koger i ca. ½ time under låg. Suppen blendes til den er helt jævn og glat. Urterne skal være med til at jævne suppen. Suppen hældes tilbage i gryden og koges op. Smages til med salt og friskkværnet peber.

FylDET til suppen: Urterne rengøres og skæres i fin julienne på mandolin eller i hånd. Kommes ned i den kogende suppe og koges i ca. 5 min.

Servér suppen med lidt creme fraiche og ristede rugbrødcroustons.



Til denne ret anbefaler vi



Riesling J.R. Feinherb

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4262136



**Grüner Veltliner, Loiser Berg
Erste Lage**

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4421136



**Riesling Trocken, Dhroner
Hofberg**

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4265236

