



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

16. januar 2014

## Forret

### Jordskoksuppe (opskrift til 4 personer).



#### Ingredienser:

400 g jordskokker, 2 pastinakker, 1 bagekartoffel, 4 fed hvidløg, 1 l hønsebouillon, hvidvin, 2 dl piskefløde, chorizopølse, salt, peber, olivenolie, evt. cidereddike, 1 bdt purløg.

Jordskokker, pastinakker og kartofler skæres i skiver og eller tern, og hvidløg hakkes. Ingredienserne svitses i 4 spsk olivenolie. (Husk; salt skal først tilsættes efter at suppen er blended).

1 l hønsebouillon tilsættes. Der koges ca. ½ time til ingredienserne er møre.

Suppen blendes. 1 glas hvidvin tilsættes, 2 dl piskefløde tilsættes og suppen koges op. Der tilsmages med salt, peber og evt. med cidereddike.

Garniture til suppen:

På den færdige suppe drysses på tallerkenen med: chorizopølse skåret i små tern og ristet let, samt friske jordskokker skåret i små tern og marineret i olivenolie og friskklippet purløg.

Suppen serveres med hvidløgsløgesfløtes.