



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. april 2017

Forret

Jomfruelig Vichyssoise (4 personer).

Ingredienser:

2-3 porrer, 8 kartofler (evt. 2 bagekartofler), 1 spsk smør, 6-8 dl grøntsagsbouillon, ½-1 dl purløg, 2-2½ dl piskefløde, 8-10 jomfruhummerhaler (kan evt. erstattes af rejer), salt og peber.

Rens porrerne og skær dem i skiver. Skræl kartoflerne og skær dem i terninger.

Kom porrer og kartofler i en gryde med smør og rist et par minutter, uden at de tager farve. Tilsæt grøntsagsbouillon og lad det koge i 15-20 minutter.

Blend suppen med purløg, tilsæt fløde, kog op og smag til med salt og peber.

Sæt suppen på køl til servering. Pil jomfruhummerhalerne og steg dem let i smør i 2 minutter på panden.

Server den kolde suppe med hummerstykker/rejer og purløg. Giv hjemmebagt flûte til.

