



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. oktober 2015

Forret

Champagnesuppe (Crème Ninon) (10 personer).

Ingredienser:

ca. 0,75 kg. ærter, friske eller frosne, 1 iceberg salathoved, 3 porrer, 3 løg, 1½ l god hønsbouillon, 0,375 l fløde, 1 fl. champagne, 25 gr. smør, saft fra 1 citron, salt og peber, 1pk bacontern.



Bacontern steges/ristes og tages op uden fedt og lægges på køkkenrulle.

Ærter, porrer, løg og salaten 'sveder' lidt i smørret, hvorefter hønsbouillon tilsættes. Koges i ca. 10 min, til ærterne er møre.

Herefter blendes massen, og hældes tilbage i gryden, hvor piskefløde og citronsaft tilsættes. Suppen smages til med salt og peber (blenderen skal absolut ikke fyldes helt op, da den varme suppe danner et overtryk, med det resultat, at suppen, i værste fald, skal vaskes af væggene).

Suppen varmes godt op, da den mister noget af varmen, når champagnen tilsættes. Tilsæt champagnen, drys en smule bacontern på den enkelte portion, og server straks.

Suppen kan laves dagen før, bare undlad at tilsætte fløde og især champagnen, der først tilsættes kort før serveringen.

Spis godt brød til.