GULERODSSUPPE



En lækker suppe - perfekt måde at få varmen på i de kolde efterårsmåneder!

God fornøjelse!

Antal:
Til ca. 4 personer

Det skal du bruge:

1 løg
2 fed hvidløg
1 spsk revet ingefær
400 g gulerødder
400 g kartofler
2 spsk olie
1 spsk garam masala/karry
1 liter vand
1 spsk grøntsagsbouillon
2 spsk æbleeddike
Salt og peber

Sådan gør du:

1. Snit løg og hvidløg fint.
2. Riv ingefær på den fine side af et rivejern.
3. Vask og skær toppen af gulerødderne og snit dem fint.
4. Vask kartoflerne og snit dem i fine tern.
5. Varm olie i en gryde og steg løgene til de bliver glasklare. Tilsæt hvidløg og ingefær og lad dem stege med i ca. 1 min.
6. Kom nu gulerødder, kartofler og garam masala (eller karry) i gryden, og lad det hele stege - husk at rør i gryden hele tiden, så det ikke brænder på!
7. Tilsæt vand og bouillon, og lad det koge til det er mørt. Rør ind i mellem.
8. Når grøntsagerne er møre, blendes de til en cremet suppe. Suppen smages til med æbleeddike, salt og peber.
9. Suppen kan serveres med ristede kerner eller grøntsager, creme fraiche og kan pyntes med persille eller spiselige blomster.

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter

Kilde: Haver til Mavers suppekøkken