

Gulerodssuppe m. grønkåls chips

4 pers.

Tid: 40 min.

Ingredienser

400 g gulerødder

1-2 løg

1 fed hvidløg

1 liter grøntsagsbouillon

1 dl fløde

Salt

Peber

Smør til stegning (eller olie)

Grønkålschips:

200 g grønkål

Lidt olie

Salt

Tilbehør:

Ristede græskar kerner.

Flutes (gerne groft)

Fremgangsmåde

1. Tænd ovnen på 175 grader alm. ovn.
2. Skræl og skær gulerødder, hvidløg og løg i små stykker.
3. Smelt smør i en gryde og svits hvidløg, løg og gulerødder i ca. 1 min.
4. Tilsæt bouillon og lad suppen koge ved svag varme under låg i ca. 30 min. (til gulerødderne er møre)

Mens suppen koger kan du lave grønkålschips:

5. Skyl grønkål og dup vandet af, så det næsten er tørt. Rib det af stænglerne i små stykker.
6. Vend det med lidt olie og salt, så det er godt fordelt.
7. Kom det på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen i ca. 12 min. men hold øje, de bliver hurtigt brændte.
8. Når gulerødderne er møre, blend suppen med stavblender eller i en alm blender.
9. Kom suppen tilbage i gryden og tilsæt fløde og smag til med salt og peber.
10. Rist græskarkerner og varm flutes i ovnen.
11. Server suppen toppet med græskarkerner og grønkålschips.