

# KRYDRET GULERODSSUPPE



## INGREDIENSER

Ca. 2 kg alm. gulerødder  
50 g skrælet frisk ingefær  
30 g smør  
2 liter grøntsagsbouillon  
2 laurbærblade  
1 citron revet skal og derefter  
4 spsk citronsaft  
2 tsk groft salt  
friskkværnet peber

### Topping

3 dl Cheasy fraiche 5%  
friske kørvel

8 skiver groft toastbrød  
Hakket persille  
Olivenolie  
Lidt salt

## FREM GANGSMÅDE

Vask gulerødderne godt, og skær toppen af.  
Skær i mindre stykker.

Skær ingefæren i tynde strimler.

Sauter gulerødder og ingefær i en gryde med  
fedtstof i ca. 5 min. – det skal ikke brune.

Tilsæt bouillon, laurbærblad og citronskal og lad  
suppen simre til alt er mørt – ca. 20 min.

Blend suppen jævn og smag til med citronsaft, salt  
og peber.

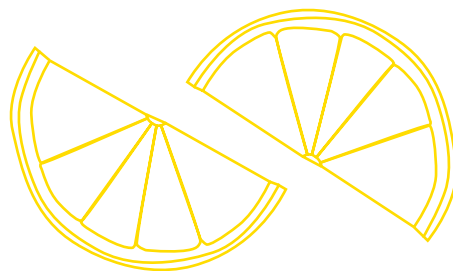
### Hjemmelavede croutoner

Skær brødet ud i tynde stænger og derefter i tern.  
Læg dem i et ildfast fad, drys med persille og salt,  
hæld lidt olie over og bland rundt.

Bages i ovnen ved 150 grader i ca. 30 minutter.

Anret suppen med en skefuld fraiche, frisk kørvel  
og croutoner.

Server med brød.



LOMA  
UNDER  
VISNING  
OPSKRIFT

FILSTED  
VEJENS  
SKOLE  
1. & 2.  
ÅRGANG  
GULERODS  
TEMA