



Billedet kan afvige noget fra opskriften

Rødbedesuppe med pancetta

Det skal du bruge

1 stk løg
1 fed hvidløg
1 stk bagekartoffel
½ pk kogte rødbeder
1 pose grøntsagsbouillon
½ pose timian
100 g coleslaw-blanding
130 g pancetta i tern
1 stk foccacia brød
½ pk purløg, frisk
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- Rødbedesuppe:** Pil løg og hvidløg og hak fint. Varm en gryde op med lidt olie og steg løg og hvidløg 2-3 min. uden det tager farve. Skræl kartoffel og riv groft. Skær rødbede i mindre tern og kom det hele i gryden. Tilsæt ½ ltr vand, bouillon, timian, coleslaw blanding, lidt salt og peber. Kog det hele mørt ca. 15 min. Blend det glat med en stavblender til sidst eller undlad det, hvis du vil have den rustik.
- Pancetta:** Varm imens en stegepande op og steg pancetta sprød ca. 5 min.
- Brød:** Rist brødet på en brødrister.
- Purløg:** Snit eller klip purløg fint.
- Kom en klat creme fraiche i hver portion suppe. Drys purløg og pancetta over og servér med ristet brød.