



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sweet potato-suppe med æble og sprøde ostebrød

Det skal du bruge

1 stk løg
3 stk gulerødder
2 stk søde kartofler
½ tsk karry
¼ tsk spidskommen
1 pose grøntsagsbouillon
1 spsk honning
2 stk æbler
2 stk brød
½ pk koriander, frisk
100 g revet ost

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. Skræl gulerødder og søde kartofler, skær dem i tern og læg til side.
3. Pil løg og skær i tern. Varm en gryde op med ½ tsk olie og sautéér løg ved middelvarme i ca. 5 min. Rør jævnlgt, så det ikke tager farve.
4. Tilsæt karry og spidskommen og steg med løgene 1 min. Tilsæt kartofler, gulerødder, 1 ltr vand og bouillon. Kog uden låg 12-15 min. til gulerødder og kartofler er møre. Stik i dem med en kødnål eller skarp kniv.
5. Skræl æblerne, fjern kernehus og riv dem groft. Fordel det i skålene, som suppen skal spises af.
6. Flæk brødene, drys med ost og gratiner dem i ovnen ca. 5 min. til osten er smeltet.
7. Kom honning i suppen og blend med en stavblender. Smag til med salt og peber.
8. Fordel suppen i skålene over det revne æble og drys med frisk koriander og evt. lidt karry. Servér lune ostebrød til.