



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Krydret sellerisuppe med lufttørret skinke, æble og surdejsbrød

Krydret sellerisuppe

1 stk bagekartoffel
1 stk knoldselleri
1 stk løg
½ pose garam masala
1 pose grøntsagsbouillon
1 dl madlavningsfløde
1 spsk citronsaft
½ spsk smør ^b
4½ dl vand ^b

Tilbehør

5 skiver lufttørret skinke
2 stk surdejsboller
1 stk æble
½ pk purløg, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Skræl kartoffel og selleri og skær begge i tern på 1 cm. Pil løg og hak groft.
2. **Krydret sellerisuppe:** Smelt smør i en stor gryde og steg kartoffel, selleri og løg ved middel varme i 2-3 min. Tilsæt garam masala og steg videre i 1 min. Tilføj bouillon og vand og bring det i kog. Skru ned til middel varme og lad suppen småkoge i ca. 15 min. under låg til grøntsagerne er helt møre.
3. **Tilbehør:** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Læg skinke på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen i 5-7 min. til de er sprøde. Lun brødet med i ovnen i 5 min. Skyl imens æblet, fjern kernehus, og skær i små tern.
4. **Krydret sellerisuppe - fortsat:** Blend suppen jævn og glat direkte i gryden med en stavblender. Tilsæt madlavningsfløde og varm suppen igennem. Pres citronsaft og smag suppen til med den ønskede mængde og lidt salt og peber.
5. **Servering:** Snit purløg fint. Hæld suppen i dybe tallerkener og top med æbletern, purløg og sprød skinke. Servér med lunt brød.



Riv evt. lidt citronskal over suppen.