



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 30 - 40 min 👤 2 porsjoner

Kremet jordskokk- og potetsuppe servert med purrepesto og brødsticks

Jordskokk- og potetsuppe

1 stk bakepotet
250 g jordskokk
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
2 pakker
grønnsaksbuljong
½-1 pakke crème
fraîche
1 stk grønt eple
½ stk sitron
🏠 10 dl vann

Purrepesto

1 stk purre
50 g spinat
1 pakke cashewnøtter
½ stk sitron
🏠 1 ss olivenolje
🏠 ½-1 dl vann

Brødsticks

2 stk brioche
hamburgerbrød
½-1 pakke kryddersmør
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Jordskokk- og potetsuppe:** Skrell poteten og skrubbe jordskokkene godt (se tips). Kutt dem i små terninger. Skrell og grovhakk løken og hvitløken. Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek potet- og jordskokkterningene, løken og hvitløken under omrøring i omtrent 4 minutter. Grønnsakene kan godt få en lett gyllen farge. Tilsett 10 dl vann og buljongen, gi det et oppkok, og la suppen koke på middels varme i omtrent 15 minutter, eller til grønnsakene er helt møre.
- 3 **Purrepesto:** Snitt purren i to på lang, skyll den godt innvendig, og kutt den i mindre biter. Ha purren i en ildfast form, den grønne og hvite delen hver for seg. Vend inn litt olje, salt og pepper, og bak purren i ovnen i omtrent 20 minutter. Skyll spinaten.
- 4 **Brødsticks:** Kutt brødene i skiver på tvers. Ha skivene på et stekebrett med bakepapir, og fordel kryddersmøret jevnt på hver av skivene. Stek brødsticksene i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til de er gylne og sprø.
- 5 **Jordskokk- og potetsuppe, fortsettelse:** Ha crème fraîchen i suppen, og kjør den sammen med en stavmikser. Hvis dere ønsker en helt glatt suppe kan den siles. Smak til med salt, pepper og saft fra sitronen rett før servering. Skyll og kutt eplet i små terninger.
- 6 **Purrepesto, fortsettelse:** Ha den grønne delen av purren i et litermål sammen med spinaten, cashewnøttene, 1 ss olivenolje og ½-1 dl vann. Bruk stavmikseren fra forrige punkt, og kjør det hele til en pesto. Pestoen skal ha en litt løs konsistens, så tilpass vannmengden. Smak til med salt, pepper og saft fra sitronen.

- 7 Legg den hvite delen av purren i dype skåler, og hell suppen over. Ringle pestoen i suppen og topp med

Tips fra kokken: Jordskokkene skal være små og knallgule. Stek brødsticksene i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til de er gylne og sprø. Kutt én av jordskokkene i syltynne skiver, og sprøstek dem i litt olje i en stekepanne på middels høy varme. Krydre med litt salt, og topp suppen med chipsen.