



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Suppe af pastinak og porre med ostebrød

Persillerødssuppe med ostebrød

2 poser grøntsagsbouillon
½ pk timian, frisk
1 stk porre
2 stk bagekartofler
2 stk pastinakker
1 stk foccacia brød
50 g revet ost
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C
2. **Pastinak/porresuppe:** Bring 1 ltr vand i kog i en stor gryde og tilsæt bouillon og 3 timiankviste. Skyl porre grundigt og snit i skiver. Skræl kartoffel og rødder og skær dem i ½ cm tykke skiver. Kom grøntsagerne i gryden og lad det koge i ca. 20 min. til de er møre.
3. **Ostebrød:** Fordel ost på brødet og drys med timianblade efter smag. Gratinér brødet i ovnen 6-8 min. til osten er smeltet.
4. **Anret:** Tag timiankvistene op af gryden. Blend suppen med creme fraiche og smag til med salt og peber. Skær brødet i mindre stykker og servér til suppen.