

# Kremet pastinakk og purreløksuppe med fenalårchips



Her kommer nok en suppe i serien “gjør-livet-lettere-for-hardtarbeidende-folk-en-regntung-mandags-ettermiddag-hvor-det-er-dugnad-i-sameiet-og-Sønner-skall-ha-med-seg-en-venn-hjem-og-Mannen-jobber-seint”. Sup(p)er å gjøre klar kvelden før, bare vent med fløten, så kan den stå ute over natten. En mild og god suppe, som varmer et mandagshjerte.

## **Pastinakk, takk!:**

*250 g pastinakk, skrelt og i terninger*

*250 g poteter, skrelt og i terninger*

*en purre, skivet*

*1 fedd hvitløk*

*en klatt meierismør eller olivenolje til steking*

*8 dl vann*

*1 terning grønnsaksbuljong*

*ca 1 dl fløte*

*salt, pepper og en skvis sitron*

*tynne skiver fenalår*

Ha grønnsakene i en tykkbunnet kjele og fres de i smør på svak varme i fem minutter. Ha i vann og buljong og kok opp. La småkoke under lokk til grønnsakene er møre, ca 20 minutter. Kjør glatt med en stavmikser og rør inn fløten. Smak til med salt, pepper og litt sitron. Server med fenalårchips og godt brød. Fenalårchips lager du ved å legge fenalårskiver på en papirkledd stekeplate og steke de på 200 grader i ovnen til de er sprø. Pass på så de ikke brenner seg.

