

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-Sønnen-skal-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.

