

Gulerødssuppe

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Snit løg og hvidløg fint og svits dem i smørret i en stor gryde. Skær gulerødderne i grove stykker og kom den op til løgene. Krydr med paprika og spidskommen og hæld boullonen ved. Lad det simre til gulerødderne er helt møre. Blend suppen og smag til med salt og peber. Server suppen varm med ristede græskarkerner og pynt med lidt persille. Server et godt madbrød til.

Ingredienser

2 løg
2 fed hvidløg
1 spsk. smør
2 kg gulerødder
1/2 tsk. paprika
1/2 tsk. spidskommen
1 l hønse- eller grøntsagsbouillon
salt og peber

Topping: Ristede græskarkerner og persille

Tilbehør: Groft brød