

Ærtesuppe med varmrøget laks

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Snit skalotteløg og hvidløg fint. Smelt smør sammen med olie i en gryde. Svits løgene heri i 4-5 minutter under omrøring til de er blanke. Tilsæt ærter, vand og bouillonterning og lad suppen simre et par minutter. Tag gryden af varmen og blend suppen til den er fin og cremet. Hæld suppen tilbage i gryden, tilsæt creme fraiche og varm den op igen uden at bringe den i kog. Smag til med salt og peber. Tilsæt evt. mere vand og bouillonterning, hvis suppen er for tyk. Server suppen med flager af varmrøget laks og creme fraiche. Pynt med dild.

Ingredienser

2 skalotteløg
1 fed hvidløg
1 spsk. smør
1 spsk. olie
650 g frosne ærter
5 dl vand
1 hønsebouillonterning
1 dl creme fraiche 38%
salt og peber

Topping:
varmrøget laks
creme fraiche 38%
dild