



Jordskokkesuppe med torsk og pancetta



2-3 personer



45 minutter



November 2024

Ingredienser:

- 2 stykker torsk
- 150 gr pancetta
- 400 gr jordskokker
- 200 gr kartofler
- 2,5 dl fløde til madlavning
- 1 bouillonterning med grøntsag
- 500 ml vand
- 2 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk citronsaft
- 2 spsk olivenolie
- purløg
- salt/peber
- 1 brød/baguette

Start med at skrælle jordskokker og kartofler, hak dem i mindre stykker og kom det hele i en gryde med olivenolien. Knus hvidløg, hak løg i tern og steg det med jordskokker og kartofler i 5-7 min. Tilsæt bouillonterning og vand, og lad det hele simre under låg i 20 minutter.

Steg pancetta på panden, til det er sprødt. Sæt til side på en tallerken. På samme pande steger du torsken i cirka 4 min. på hver side. Giv torsken godt med salt og peber.

Blend nu suppen. Tilsæt fløde, og varm den op på ny. Smag til med citronsaft, salt og peber. Hak purløg fint.

Anret: Fordel suppen i en skål med torsken i midten. Drys med pancetta og purløg. Nyd med et godt stykke brød til.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

