



Mama
Brown

Ærtesuppe med croutoner



2 personer



45 minutter



Juni 2025

Ingredienser:

Suppe:

- 1 stort løg
- 3 fed hvidløg
- 500 ml grøntsagsbouillon
- 400 gr frosne ærter
- 300 gr kartofler
- 2 spsk smagsneutral olie
- 3 dl madlavningsfløde 15%
- 2 spsk citronsaft
- salt/peber

Topping:

- creme fraiche 18%
- frisk persille

Croutoner:

- 200 gr brød (f.eks. fuldkornstoast)
- olivenolie
- tørret timian
- salt/peber

Hak løg i grove stykker, knus hvidløg, skræl kartofler og skær i mindre stykker, så kogetiden er så kort som mulig. Steg løg og hvidløg i olien og tilsæt bouillon. Kom kartoflerne i, og lad det hele koge 15 minutter, til kartoflerne er møre. Tilsæt ærter og kog suppen i 5 minutter mere.

Imens skærer du brød i tern, vender det i olie, timian og salt og peber og rist dem i ovn ved 180 grader varmluft, til de er gyldne og sprøde.

Blend nu suppen med en stavblender og sæt den tilbage på varmen, hvor du tilsætter madlavningsfløden og smager til med citron, salt og peber. Den skal være tyk og lækker.

Anret: Fordel suppen i en dyb tallerken og rør creme fraiche rundt i overfladen med en spiseske. Fordel croutoner, frisk persille på toppen.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

