

Gulrotsuppe

Gulrotsuppe er en sunn, fylldig og fargerik suppe med mye smak. Oppskriften gir 4 porsjoner.

Ingredienser:

- 300 g renskåret svinekjøtt i strimler
- 1,5 kg gulrot
- 400 g potet
- 1 stk løk
- 1 ss flytende margarin eller olje til steking
- 1 l kjøttbuljong (utblandet)
- 1 dl kesam original eller matyoghurt
- ½ ts pepper
- ½ stk purre

Fremgangsmåte:

- Skrell 1 kg gulrøtter og potetene og kutt dem i små biter. Finhakk løk/hvitløk.
 - Surr løk i flytende margarin/olje til det er gyllent.
 - Ha i gulrøtter og poteter. Hell over kraft. La det koke i ca. 10-15 minutter til grønnsakene er møre.
 - Mens det koker skjærer du resten av gulrøttene i tynne skiver.
 - Kjør suppen glatt i foodprosessor eller med en stavmikser.
 - Kok opp suppen. Ha i resten av gulrøttene og purre. La det koke i 5 minutter til de er møre.
- Smak til med salt, pepper og kesam.
- Dersom suppen blir for tykk, spe med mer vann.
- Fres svinekjøttet raskt i varm panne i 2-4 minutter og dryss på salt og pepper. Legg det ferdigstekte kjøttet i suppen.

Serveres med grovt brød eller grove rundstykker.



Oppskrift og bilde fra matprat.no