

Kong Gulerod og de andre rødders Nytårs suppe

2 spsk økologisk rapsolie

1 stort løg, finthakket

2 fed hvidløg, finthakket

Reven skal af ½ økologisk appelsin (resten af appelsinen (saften) gemmes til tilsmagning)

½ flaske Mariapina, (økologisk tomatpassata) alternativt 5 meget modne økotomater eller 1 dåse hakkede økotomater

800 g Søris gulerødder i grove skiver

1 økologisk pastinak

2 små økologiske jordskokker

1 økologisk majroe

1 tsk økologisk tørret timian eller et par stilke økologisk timiankviste

1 tsk hele økologisk spidskommenfrø

¼ tsk groftmalede peberkorn

Muskatnød

6 grønne kardemommekapsler

Ca. 1 l koldt vand

Havsalt, sort peber

Topping: økologisk bredbladet persille, grofhakket, brødcroutoner.

1. Gulerødder, løg, jordskok, pastinak, majroe og hvidløg snittes groft og steges i økologisk rapsolie ved lav varme i 5- 10 min. Tilsæt tomat (Passata, hakkede dåsetomater eller 5 modne tomater). Lad det simre op og tilsæt derefter reven appelsin, spidskommen, kardemomme og timian.

2. Tilsæt vand så det dækker og lad suppen simre i ca. 30 min., til gulerødderne er møre. Blend suppen og smag til med salt, peber, reven muskatnød og appelsinsaft. Konsistensen kan evt. justeres med vand men husk at smage til ☺.

Server suppen rygende varm med et drys af grofhakket bredbladet persille, brødcrouton og med et godt brød til.

Godt Nytår, Kong Gulerod!



