



Hokkaidosuppe

- 1 hel hokkaido med skræl, uden kerner i tern
- 6-8 kartofler – skrællede i tern
- 3 løg – pillede og i både
- 2 spsk. Olivenolie til svitsning af grøntsager
- 1 spsk. tørret timian
- 1 spsk. tørret koriander
- 2 liter grøntsagsbouillon
- Salt/peber
- 6 spsk. balsamicoeddike
- 1½ dl. Creme fraiche 38%

Svits hokkaido stykkerne i olie. Tilsæt kartofler og løg. Hæld grøntsagsbouillon ved + krydderier. Tilsæt balsamico og salt og peber og lad suppen simre i ca. 45 minutter under låg ved svag varme. Bland den med stavblender og rør creme fraiche i. Smag til.

Kan serveres med grønt drys, persilleolie eller ristede græskarkerner.

Velbekomme!