



## Café Danners Jordskokkesuppe med sprød parmaskinke.

Til 10 personer.

750 gram øko jordskokker  
500 gram øko løg  
625 gram øko kartofler  
5 spsk. øko olivenolie  
20 dl. øko hønsebouillon  
6 ½ dl. øko piskefløde 38%

Ca. 5 spsk. friskpresset øko citron  
Salt – Peber

Pynt:

Sprødbagt parmaskinke  
Jordkokkechips  
Dildolie



Skræl jordskokker og kartofler. Skær dem i grove stykker. Gem en håndfuld jordskokker til chips. Pil løget og skær i tern.

Rist grøntsagerne i olivenolie i en gryde og tilsæt hønsebouillon. Lad det simre i 20 minutter. Tilsæt piskefløde. Lad det simre i 5 minutter mere til alt er mørt.

Blend suppen og smag til med salt, peber og citron.

Parmaskinke bages ca. 15 minutter i ovnen v/ 150 grader, til den er sprød.

Jordskokker skæres i tynde skiver og steges i olivenolie, til de er sprøde.

Suppen anrettes i skåle med sprød parmaskinke, jordkokkechips og dråber af dildolie.

Serveres med et godt madbrød eller med hjemmebagte grissini a la Café Danners.

**Velbekomme!**