

nr. 4

Denne vintersuppe er sjældent den samme fra gang til gang. Alt efter, hvilke grøntsager og rodfrugter jeg har adgang til får suppen nemlig sit eget liv og overrasker alle ved bordet. Den slår aldrig fejl - og den varmer i kulde og mørke.

Vintersuppe med gedeostebrød

Til 4 personer

200 g perler af spelt eller rug
30 safrantråde - både til perlerne og grøntsagerne
salt og peber
500 g blandede vintergrøntsager
6 dl grøntsagsfond
15 g smør
8 skiver gedeost fra en osterulle
8 skiver udstukne brød af samme størrelse som osten - eller som vist på billedet
flydende honning
basilikum, friskhakket



Suppe og brød:

Skyl perlerne grundigt og kog dem - med halvdelen af safrantrådene og lidt salt i vandet - i ca. 15 minutter til de har det "bid" du foretrækker. Lad dem dryppe godt af i en sigte. Kog 400 g af grøntsagerne møre i grøntsagsfond'en. Si de kogte grøntsager fra suppen og blend dem. Sauter de resterende 100 g grøntsager sammen med resten af safrantrådene i smørret og vend dem derefter med de forkokte perler. Bland sauterede grøntsager og perler i suppen og varm den igennem. Smag til med salt og peber. Læg gedeosteskiverne på brødene og grill dem i ovnen til osten tager farve.

Anretning:

Hæld suppen i varme tallerkner. Læg de grillede brød i suppen eller på tallerkenen kant og dryp dem med lidt flydende honning. Pynt med et drys hakket basilikum - og suppen er klar til servering.

SKÆRTOFT MØLLE®