

.....
SUPPE
Nº 20
.....

Jordskok

MED ÆBLE & ESTRAGON

INGREDIENSER

3 dl koldt vand
2 lime, saften
300 g jordskokker
2 æbler
0,8 l grøntsags-
bouillon
2 dl hvidvin
2 spsk tørret estragon
1 tsk peberkorn
frisk estragon

SÅDAN GØR DU

Bland koldt vand og limesaft. Snit jordskokkerne i papirtynde skiver, og læg dem straks i citrusvandet, så de bevarer deres hvide farve. Skær æblerne i tern eller skiver, eller udstik kugler, og læg dem sammen med jordskokkerne.

Kog grøntsagsbouillon, hvidvin, tørret estragon og peber op, og lad væsken simre i 3-5 minutter. Sigt citrusvandet fra de rå jordskokker og æbler, og hæld bouillon over fyldet. Tilsæt frisk estragon efter smag.

Server suppen kold eller varm med persilleristede hasselnødder (side 114).