Grøntsagssuppe

Opskrift af V-ZUG Ltd



med ristede rodfrugter

Tilberedning	30 Min.
Tilberedningstid	25 Min.
Portioner	4
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Rodfrugter

600 g rodfrugter (f.eks.
rødbeder, gulerødder, selleri
eller jordskokker)

2 skalotteløg

Suppe

800 ml vand

100 g smør

100 g creme fraiche

100 ml fløde

1 spsk salt

en smule peber

en smule citronsaft

Anretning

et par spiselige blomster

en smule sort sesam

en smule olivenolie

Rodfrugter

Forvarm ovnen med varmluft med damp til 230 °C.

Rist grøntsagerne, og skær dem i ca. 2 cm store stykker. Skræl skalotteløgene, og skær dem i kvarte.

Fordel dem i en bradepande med bagepapir og rist dem på den midterste hylde i 25 minutter.

Suppe

Giv alle ingredienser et opkog på en pande med salt, og smag til med peber og citronsaft. Rodfrugterne kommes i og pureres til en cremet suppe.

Anretning

Fordel suppen i dybe tallerkner, og pynt med blomster, sort sesam eller olivenolie.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 230 °C i Varmluft med damp

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Varmluft med damp 230 °C i 25 Min.

Tips

Rodfrugter kan efter smag og behag erstattes af græskar.

Tilbehør

Bradepande

Stavblender

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023