Grøntsagssuppe

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Tilberedningstid	15 Min.
Portioner	4
Apparat	CombiSteamer V6000 PowerSteam fra 2022

med ristede rodfrugter

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.

Det hele anbringes på et glasfad og ristes i 15 minutter med power varmluft med damp.

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

Sæt retten ind.

PowerVarmluft med damp 230 °C i 15 Min.

Tips

Rodfrugter kan efter smag og behag erstattes af græskar.

Tilbehør

Ovnfast glasfad

Stavblender

Yderligere oplysninger

Oprettet den	05.09.2023