



# 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

