Ærtesuppe

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	10 Min.
Tilberedningstid	25 Min.
Portioner	4

Lysegrøn, forårsagtig ærtesuppe med aromatisk urteolie og pebermynte-crème fraîche. En elegant forret, der både visuelt og smagsmæssigt indfanger essensen af foråret.

Urteolie

150 ml solsikkeolie

40 g persille, efterlader kun

20 g dild, kun blade

15 g purløg, grovhakket

Ærtesuppe

1 spsk olivenolie

2 skalotteløg, finthakket

1 hvidløgsfed, finthakket

100 g knoldselleri, i små terninger

½ tsk sukker

nogle salt

100 ml hvidvin

650 ml grøntsagsbouillon

150 ml fløde

500 g frosne ærter

nogle salt

nogle peber

Servering

50 g creme fraiche

2 kviste af pebermynte, kun blade, fint hakket

nogle salt

nogle peber

Urteolie

Varm solsikkeolie i en pande ved middel varme (niveau 6) til cirka 55 °C. Kom den varme olie med krydderurterne i en blender, og blend ved høj hastighed i cirka 8 minutter. Beklæd en sigte med ostelærred eller fint siestof, og si forsigtigt urteolien, mens du presser stoffet godt. Hæld urteolien i en lysbeskyttet flaske, lad den køle af, og opbevar den i køleskabet.

Ærtesuppe

Varm smør og olivenolie op i en pande ved middel til høj varme (niveau 6-7). Sauter skalotteløg, hvidløg og selleri, indtil de er gennemsigtige. Tilsæt sukker og lidt salt, hæld hvidvin i og lad det reducere lidt. Tilsæt grøntsagsbouillon, dæk til og bring det i kog ved høj varme (niveau 8). Reducer til lav til medium varme (niveau 3-4) og lad det simre i cirka 15 minutter. Tilsæt fløde og ærter, lad det simre i yderligere 5 minutter. Purér fint og pres det gennem en fin sigte tilbage i gryden. Krydr suppen med salt og peber

Anretning

Bland crème fraîche og pebermynte, krydr med salt og peber. Server suppen og afslut med mynte-crème fraîche og en smule urteolie.

Tilbehør

Gryde (ca. 16 cm ø)

Gryde med låg (ca. 20 cm ø)

Yderligere oplysninger

Oprettet den	07.04.2026