

GRØN ERTESUPPE

2 porsjonar

200-250 g frosne grønnerter

100 g frosen spinat

100 g sellerirot

1-2 sjalottløk

1 kvitløk – feddfri

1/3 boks Snøfrisk geitost

3,5 dl vatn

Grønnsakbuljong

Svart peppar

Olje (raps, oliven)

(Soyasaus)

(Kvit balsamico)

(Raud chili)

(Crème fraîche)

Skjer løk/kvitløk i bitar og ein par cm raud chili om ein vil, surr blankt i olje, ha på vatnet og ha i sellerirot i bitar, grønnsakbuljong (for eksempel ein halv terning), litt soyasaus og peppar og la trekke til sellerirota er mjuk (20-25 minutt). Ha i ertene og spinaten, snøfriskosten (ev crème fraîche eller fløyte, men eg er glad i osten og toler ikkje fløyte) og ev ein skvett god olivenolje, kok eit par minutt.

Køyr alt til ei jamm suppe i ein foodprosessor eller liknande, smak til med kvit balsamico for syre/sødme og la alt trekke nokre minutt til.

Server for eksempel med krutongar (berre skjer litt brød i terningar og la det stå ved 100-150 gr i komfyren mens du lagar suppa), ein dott crème fraîche, litt riven parmesan, nokre baconterningar, reker, kva du måtte like og ha i hus.

Velbekomme!

