



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Rød linsesuppe med rodfrugter, grønne bønner og pancetta

Forberedelse

1 stk løg
1 fed hvidløg
1 stk pastinak
1 stk gulerod
1 stk bagekartoffel
2 poser grøntsagsbouillon
1 ltr vand ^b

Suppe

130 g pancetta i tern
½ pose røde linser
½ pk grønne bønner

Brød og servering

2 stk brød
½ bæger creme fraiche 18%

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil og hak løg og hvidløg. Skræl pastinak, gulerod og kartoffel og skær i tern 1½x1½ cm. Opløs bouillon i kogende vand.
- 2. Suppe:** Varm lidt olie op i en tykbundet gryde og steg løg, hvidløg og pancetta ved middelvarme i 2 min. Tilsæt gulerod, pastinak og kartoffel og vend godt rundt. Tilføj linser og hæld bouillon i. Skru ned og lad simre ca. 10 min.
- 3. Suppe, fortsættelse:** Skyl og nip imens bønnerne og skær dem i mundrette stykker. Kom bønnerne i suppen efter de 10 min. og kog yderligere 5 min. Smag suppen til med salt og peber.
- 4. Brød og servering:** Rist brødet på brødristeren. Hæld suppen i suppeskåle og læg 1 spsk creme fraiche på toppen af hver skål. Servér med ristet brød evt. dryppet med lidt olivenolie.