



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



35 MIN. TILBEREDNING

Persillerodssuppe med ostebrød

Det skal du bruge

2 poser bouillon, grøntsag
½ drys timian
1 stk porre
1½ stk bagekartoffel
300 g pastinak/persillerod
1 dl creme frisk
2 stk brød
75 g revet ost

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C
- 2 Bring 1 ltr vand i kog i en stor gryde og tilsæt bouillon og 3 timiankviste (gem resten til senere).
- 3 Skyl porre grundigt og snit i skiver. Skræl kartoffel og rødder og skær dem i ½ cm tykke skiver.
- 4 Kom grøntsagerne i gryden og lad det koge i ca. 20 min. til de er møre.
- 5 Flæk brødet på langs. Fordel ost på hver underdel, drys med kommen og timianblade efter smag og læg "låg" på. Gratinér brødene i ovnen 8-10 min. til osten er smeltet.
- 6 Tag timiankvistene op af gryden. Blend suppen med creme frisk og smag til med salt og peber.
- 7 Skær brødet i lidt mindre stykker og servér dem til suppen.

Allergener

Havre, Hvede, Mælk, Selleri

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.630 kj / 868 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	21,6 g
heraf mættede fedtsyrer	9,1 g
Kulhydrat	131,0 g
heraf sukkerarter	26,8 g
Protein	37,3 g
Salt	8,2 g
Kostfibre	19,5 g