



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Rødbedesuppe med pancetta

Det skal du bruge

- 1 stk løg
- ½ stk hvidløg solo
- 1 stk bagekartoffel
- 200 g rødbeder
- ½ pose bouillon, grøntsag
- ½ tsk timian
- 130 g pancetta i tern
- 1 drys purløg
- 2 stk brød
- 1 dl creme frisk

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- Rødbedesuppe:** Pil løg og hvidløg og hak fint. Varm en gryde op med lidt olie og steg løg og hvidløg 2-3 min. uden det tager farve. Skræl kartoffel og rødbede, skær dem i mindre tern og kom i gryden. Tilsæt ½ ltr vand, bouillon, timian, lidt salt og peber. Kog det hele mørt ca. 20 min. Blend det glat med en stavblender til sidst.
- Pancetta:** Varm imens en stegepande op og steg pancetta sprød ca. 5 min.
- Purløg:** Snit eller klip purløg fint.
- Brød:** Rist brødene på en brødrister.
- Kom en klat creme frisk i hver portion suppe. Drys purløg og pancetta over og servér med ristet brød.

Allergener

Havre, Hvede, Laktose, 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:	3.102 kj / 741 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	28,0 g
heraf mættede fedtsyrer	3,8 g
Kulhydrat	90,7 g
heraf sukkerarter	19,9 g
Protein	31,7 g
Salt	5,7 g
Kostfibre	9,1 g