



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Suppe af pastinak og porre med ostebrød

Det skal du bruge

2 poser grøntsagsbouillon
½ pose timian
1 stk porre
2 stk bagekartofler
2 stk pastinakker
2 stk brød
75 g revet ost
1 dl creme fraiche

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.
- 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 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 fraiche og smag til med salt og peber.
- 7 Skær brødet i lidt mindre stykker og servér dem til suppen.

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: 3.713 kj / 887 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	24,0 g
heraf mættede fedtsyrer	11,5 g
Kulhydrat	133,1 g
heraf sukkerarter	23,4 g
Protein	34,6 g
Salt	7,7 g
Kostfibre	17,6 g