



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Suppe af pastinak og porre med ostebrød

Det skal du bruge

2 poser grøntsagsbouillon
½ pakke timian, frisk
1 stk porre
2 stk bagekartofler
2 stk pastinakker
1 stk foccacia brød
50 g revet ost
1 dl creme fraiche

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C
- 2 **Pastinak/porresuppe:** Bring 1 ltr vand i kog i en stor gryde og tilsæt bouillon og 3 timiankviste. Skyl porre grundigt og snit i skiver. Skræl kartoffel og rødder og skær dem i ½ cm tykke skiver. Kom grøntsagerne i gryden og lad det koge i ca. 20 min. til de er møre.
- 3 **Ostebrød:** Fordel ost på brødet og drys med timianblade efter smag. Gratinér brødet i ovnen 6-8 min. til osten er smeltet.
- 4 **Anret:** Tag timiankvistene op af gryden. Blend suppen med creme fraiche og smag til med salt og peber. Skær brødet i mindre stykker og servér til suppen.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

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:	3.189 kj / 762 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	21,0 g
heraf mættede fedtsyrer	9,3 g
Kulhydrat	115,7 g
heraf sukkerarter	21,6 g
Protein	27,5 g
Salt	7,4 g
Kostfibre	15,7 g