



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Rødbedesuppe med pancetta

## Det skal du bruge

1 stk løg  
1 fed hvidløg  
1 stk bagekartoffel  
½ pakke kogte rødbeder  
1 pose grøntsagsbouillon  
½ pose timian  
100 g coleslaw-blanding  
130 g pancetta i tern  
1 stk foccacia brød  
½ pakke purløg, frisk  
1 dl creme fraiche

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 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 riv groft. Skær rødbede i mindre tern og kom det hele i gryden. Tilsæt ½ ltr vand, bouillon, timian, coleslaw blanding, lidt salt og peber. Kog det hele mørt ca. 15 min. Blend det glat med en stavblender til sidst eller undlad det, hvis du vil have den rustik.
- 2 Pancetta:** Varm imens en stegepande op og steg pancetta sprød ca. 5 min.
- 3 Brød:** Rist brødet på en brødrister.
- 4 Purløg:** Snit eller klip purløg fint.
- 5** Kom en klat creme fraiche i hver portion suppe. Drys purløg og pancetta over og server med ristet brød.

## 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:	3.327 kj / 795 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	36,1 g
heraf mættede fedtsyrer	6,2 g
Kulhydrat	88,0 g
heraf sukkerarter	22,5 g
Protein	29,5 g
Salt	7,9 g
Kostfibre	8,5 g