

Ærtesuppe med brøndkarse



Ingredienser:

- ½ Løg
- ½ Bagekartoffel
- 1 tsk Smør
- 4 dl. Bouillon
- 200 g fine ærter
- 1 lille bundt brøndkarse
- 1 dl piskefløde
- Salt og peber

How to:

1. Skræl løget og kartoflen og skær begge dele i mindre stykker.
2. Smelt smørret i en gryde og kom løg og kartoflen i.
3. Kog grøntsagerne møre i bouillon, ca 10 min.
4. Tilsæt ærterne og kog op, til de er varme.
5. Blend det hele med brøndkarsen, ærter og hæld det tilbage i gryden.
6. Tilsæt fløden, kog op og smag til.
7. Server suppen drysset med ærter på toppen.