



**Rødbedesuppe**

Efter en kold dag ude er det skønt at komme inden døre og varme sig på en nærende suppe.



Bedøm opskrift



45 min



Sep – Mar



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

## Ingredienser

6 personer

1 spsk olivenolie

1 fed hvidløg

2 **skalotteløg**

Laurbærblade, timian, persille, dild

700 g **rødbede i tern**

100 g kartofler i tern

100 g **selleri i tern**

1 dåse flåede tomater

1 liter hønsbouillon

½ dl balsamico

1 spsk honning

salt og peber

1 tsk røget paprika

Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Mad med kærlighed" af Marie Melchior

# Tilberedning

- 1 Opvarm olien og sauter løg, hvidløg og krydderurter.
- 2 Rens rodfrugterne og skær dem i tern. Svits rødbeder, kartofler og selleri sammen med løg og hvidløg. Hæld flåede tomater i gryden sammen med hønseboullonen. Tilsæt balsamico, honning og røget paprika.
- 3 Kog suppen i 30 minutter under låg ved svag varme.
- 4 Blend suppen med en stavblender og smag til med salt og peber.
- 5 Server evt. med lidt cremefraiche.

