



Pastinaksuppe med pærer

Når du blander persille i pastinaksuppen, får den en skøn farve. Servér med sæsonens pærer og et dryp persilleolie.



Bedøm opskrift



45 min



Aug – Nov



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

Suppe

750 g pastinakker

250 g kartofler

1 liter grønsagsbouillon

1 laurbærblad

4 kviste persille

2 fed hvidløg

2 dl sødmælk

Salt og peber

Persilleolie

1 håndfuld persille

½ dl olivenolie

20 g mandler

Tilbehør

2 pærer

Groft brød

Opskrift og styling: Lone Kjær, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skræl pastinakker og kartofler og skær i mundrette stykker.
- 2 Kom grønsagerne i en gryde sammen med bouillon, laurbærblad, persille og presset hvidløg. Kog grønsagerne møre ved svag varme i ca. 20 min.
- 3 Fjern laurbærblad og blend pastinaksuppen.
- 4 Tilsæt mælk, varm suppen op og smag til med salt og peber.
- 5 Hak persillen fint og rør med olie. Hak mandlerne og vend i olien.
- 6 Halvér pærerne, fjern kernehus og skær pærerne i tern.
- 7 Top pastinaksuppen med pærer, dryp persilleolie over og server suppen med brød.

