



## Cremet grøntsagssuppe med pastinak til to dage

Når vejret viser sig fra sin mest blæsende side, findes der intet bedre end en skål suppe. Af opskriften her er der rigeligt til en pastasauce dagen efter.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Aug – Jan



Dagligt grønt



Vegetar

# Ingredienser

Til 4 personer i to dage

1 kg **knoldselleri, pastinakker eller persillerødder**

500 g kartofler

1 **løg**

1 spsk olivenolie

1 fed hvidløg

1.25 liter grøntsagsbouillon

3 kviste **timian**

1 dl mælk

salt og peber

## Tilbehør - Dag 1

2 **æbler**

1 bundte **purløg**

brød

## Tilbehør - Dag 2

pasta

parmesan

1 håndfuld **basilikum**

*Opskrift og styling: Lone Kjær*

*Foto: Anders Schønnemann*

# Tilberedning

- 1 Skræl selleri, pastinakker og persillerødder og skær i små tern.
- 2 Skræl kartoflerne og skær i små tern. Hak løget.
- 3 Varm oliven i en gryde og svits løg og presset hvidløg.
- 4 Tilsæt grøntsager og kartofler og svits et par minutter. Hæld 6 dl bouillon på og tilsæt timiankviste.
- 5 Lad suppen simre under låg i ca. 15 min. til grøntsagerne er møre.
- 6 Fjern timiankvist og blend suppen. Tag halvdelen fra til næste dag.
- 7 Spæd resten af suppen til med resten af bouillon og mælk og varm op.
- 8 Smag suppen til med salt og peber.

## Dag 1

- 1 Skær æblerne i kvarte, fjern kernehus og skær æblerne i tynde både. Server suppen med æbler, klippet purløg og brød.

## Dag 2

- 1 Lun resten af suppen og vend med kogt pasta. Top med friskerevet parmesanost og frisk basilikum.  
Se billede nedenfor.

