



Cremet kartoffel-porre suppe med dukkah

Vi elsker kartoffel-porre suppe, især når den får et mellemøstligt twist.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Aug – Apr



Dagligt grønt



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Dukkah

20 g mandler

20 g hasselnødder

1 spsk sesamfrø

1 spsk hel koriander

2 tsk fennikelfrø

2 tsk spidskommen

1/2 tsk sorte peberkorn

1/2 tsk flage salt

Suppe

500 g kartofler

3 porre

2 spsk olivenolie

1 fed hvidløg

1 tsk stødt spidskommen

1 tsk stødt koriander

1 tsk stødt fennikelfrø

1 liter bouillon

2 1/2 dl kokosmælk

Salt og peber

1 potte frisk koriander

Brødsticks

2 skraver daggammelt hvedebrød

2-3 spsk olivenolie

Opskrift og styling: Lone Kjær, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Rist nødder og sesamfrø på en tør pande til de får farve. Tag nødderne af panden og hak dem groft.
- 2 Rist krydderier og peberkorn på panden til de begynder at dufte. Tag krydderierne af panden og stød dem i en morter.
- 3 Bland krydderier med nødder, sesamfrø og salt. Afkøl krydderiblandingen.
- 4 Skræl kartoflerne. Rens porrerne og skær i skiver.
- 5 Varm olien i en gryde og svits kartofler og porre sammen med presset hvidløg og krydderier, uden at det tager farve. Hæld bouillon på grøntsagerne og læg låg på gryden. Lad suppen simre i ca. 15 min. Hæld kokosmælk i suppe og smag til med salt og peber.
- 6 Skær brødet i stænger og vend med olien. Fordel brødet på en bageplade og rist i ovnen ved 200 grader i ca. 10 min. til det er gyldent.
- 7 Server kartoffel-porre suppen med koriander, dukkah og brødsticks.



Tip

Dukkah er en mellemøstlig krydderiblanding med nødder. Den kan sagtens tilberedes i forvejen, hvis du opbevarer den i et glas med tætsluttende låg.

