

UKENS OPPSKRIFT

Fra
RÅGO[®]



Gulrot- og fennikelsuppe

(4 personer)

2 ss olivenolje

1 løk, hakket

2 fedd hvitløk, hakket

1 stor potet, skrelt og
i terninger

½ fennikel, i biter

5 store gulrøtter,
skrelt og i skiver

1,2 l hønsekraft

1 dl fløte

Salt og pepper

Sort olje:

1 dl olivenolje

10 sorte oliven,
uten steiner

Varm olje i en stor gryte. Fres løk, hvitløk, potet, fennikel og gulrøtter til løken er myk. Ha i kraften og la suppen småkoke i 20 minutter til alt er mørt.

Ha suppen i kjøkkenmaskin og kjør til en glatt suppe. Hell den tilbake i kjelen igjen og tilsett fløten. Kok opp. Er suppen for tykk, tilsett mer kraft. Serveres varm med noen dråper sort olje og godt brød.

Sort olje får du ved å blande olivenolje og sorte oliven i en kjøkkenmaskin eller blender.

Kilde: Paul Løwe, Sweet Paul Høst 12

RÅGO[®]
Fra
TRONDHEIMS
KJØKKENHAGE