



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. juni 2016

Forret

Borgmestergårdens suppe (6 personer).

Ingredienser: 5 porrer, 2 mellemstore løg, 40 g smør, 1 liter suppe (evt. 2 suppeterninger + vand), ½ liter mælk, 1 kvist timian, 250 g gulerødder og ærter (frosne), 1 dl piskefløde, 1 tsk salt, ½ tsk friskkværnet peber, purløg, revet ost (Danbo).



Porrer og løg renses og skæres i tynde skiver og svitses i smørret.

Derefter tilsættes suppen, mælken og timian, og det hele koger i ca. 10 minutter.

Gulerødder og ærter samt piskefløde kommes i. Retten koger atter 5 minutter og smages til med salt og peber.

Lige inden serveringen klippes purløg over. Revet ost serveres til.