

M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. oktober 2026

Forret

Jordskoksuppe (8 personer).

Ingredienser:
20 g smør, 2 grofthakkede skalotteløg (ca. 100 g), 800 g skrællede jordskokker i grove tern, 14 dl vand 2 tsk grøntsagsbouillonpulver, 2 dl madlavningsfløde, 3 tsk groft salt, 2 tsk friskkværnet peber. ***Jordskokkechips***: 200 g jordskokker, 2 smørspray, 1 tsk fint salt.

Sådan gør du:

Lad smørret blive gyldent i en tykbundet gryde. Steg løgene med kraftig varme og under omrøring i ca. 2 min.

Tilsæt jordskokker, vand og bouillonpulver. Lad det koge ved jævn varme og under låg i ca. ½ time.

Blend suppen, fx med en stavblender til en jævn konsistens. Tilsæt fløde, salt og peber, varm suppen igennem og smag til.

Jordskokkechips:



Vask imens jordskokkerne grundigt og skær dem i meget tynde skiver, gerne på et mandolinjern. Læg skiverne i ét lag på en plade med bagepapir. Spray jordskokkeskiverne godt med fedtstof og vend dem med salt.

Bag jordskokkeskiverne midt i ovnen til de er gyldne i 15-20 minutter ved 175 grader – traditionel ovn. Afkøl chipsene på køkkenrulle til de er sprøde.

Servering:

Server den varme suppe med sprøde jordskokkechips og purløg.