

M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. oktober 2026

Forret

Jordskoksuppe med chips og brøndkarse (4 personer).

Ingredienser:
500 g jordskokker, 1 bagekartoffel, 1 løg, 2 hvidløgsfed, 2 spsk olivenolie, 1 liter grøntsagsbouillon, 1 dl piskefløde, 25 g smør, salt og peber, vindruekerneolie til fritering, 2 jordskokker til chips, ½ potte brøndkarse.

Sådan gør du:



Skræl jordskokkerne og bagekartoflen. Gem 4 jordskokker til at bruge som fyld i suppen og skær resten i mindre stykker sammen med kartoflen. Pil løg og hvidløg og hak dem fint.

Opvarm lidt olie i en gryde og sautér løg og hvidløg, indtil de bliver klare. Tilsæt de skårne jordskokker og kartofler og sautér videre i et par minutter.

Hæld grøntsagsbouillon ver grøntsagerne, bring det i kog og lad det simre i ca. 20-25 minutter, indtil jordskokkerne og kartoflerne er møre.

Blend suppen med en stavblender, indtil den er helt glat. Tilsæt fløde, bring suppen i kog igen og pisk så det kolde smør i.

Del de gemte jordskokker i gode bidder og kom dem i suppen. Lad det simre i nogle minutter, indtil jordskokkestykkerne er møre. Smag til med salt og peber.

Opvarm olien til det syder omkring enden af en tændstik, mens du skærer jordskokkerne i tynde skiver på et mandolinjern. Steg dem sprøde og gyldne i den varme olie. Tag dem op med en hulske og læg dem på fedtsugende papir. Drys med salt.

Servér suppen varm, pyntet med friske jordskokchips og brøndkarse. Giv godt brød til.