

Mor Lizzi's opskrifter.

Gulerodssuppe med ingefær og vanille.

Ingredienser:

1 mellemstort finthakket løg, 2 spsk. olivenolie, 800 g skrællede, grofthakkede gulerødder, 1,5 l kyllinge- eller grøntsagsfond, 1/4 tsk. stødt kanel, 2 spsk. finthakket frisk ingefær, 1 tommelfingerstort stykke frisk ingefær i tynde skiver, 1 tsk. ægte vanilleekstrakt, 1,5 dl 18% creme fraiche (eventuelt mere - valgfrit), vindrukerneolie til fritering, salt og peber.

Fremgangsmåde:

Olie kommes i en 3-4 liters kasserolle og sættes over ved middelvarme.

Løg vendes i, og det sauterer i 3-5 minutter.

Gulerødder tilsættes og sauterer sammen med løgene i et par minutter.

Endelig hældes fonden ved, varmen skrues ned, og der lægges låg på kasserollen.

Blandingen småkoger, indtil gulerødderne er helt møre.

Suppen tages af varmen og afkøles en smule.

Blandingen kommes i en blender eller food processor og blendes, indtil det er godt pureret.

Den ene deciliter creme fraiche og krydderier tilsættes og blendes med.

Hvis suppen er for tyk, tilsættes der mere fond, indtil den ønskede konsistens er opnået.

Tilsæt krydderier efter smag.

Suppen kan både serveres varm/kold.

Pyntes med resten af creme fraichen og f.eks. lidt frisk purløg eller anden krydderurt.

Serveres med tynde skiver af friturestegt frisk ingefær.