

Janes gulerodssuppe



2 personer

6 gulerødder
1 mellemstort løg
Lidt olie
1 liter klar suppe
200 g flødeost



Riv gulerødderne

Hak løget groft og svits begge dele i en gryde til løgene er klare

Tilsæt lidt af suppen og flødeosten, og blend massen let (når den ikke er så flydende, er den nemmere at blende)

Tilsæt nu resten af suppen og varm den langsomt op og smag den til med salt og peber

Den bliver mere velsmagende af at stå og simre lige så stille ½ times tid, så den kan "sætte sig", inden den serveres

Byd godt brød til suppen

Ingredienserne taget i betragtning er det en meget lækker ret, der fint kan serveres som forret til gæster