

Krydret rødbedesuppe



Antal: 4 personer

Ingredienser

- ½ kg rødbeder
- 150 g løg
- (2 tsk. fennikelfrø)
- 1 spsk. god olie, f.eks. olivenolie
- 2-4 fed hvidløg
- ½ liter bouillon
- 1 spsk. æbleeddike
- 1 tsk. salt
- Peber

Fremgangsmåde: Skræl rødbeder og løg og skær begge i både eller mundrette stykker.

Varm en stor gryde op til mellemvarme. Tilsæt olivenolie.

Lad løg og rødbeder finde hinanden i gryden ved mellemvarme, til løg bliver blanke.

Bruger du fennikelfrø, så er det nu disse skal ristes.

Rist fennikelfrø på mellemvarm pande til de lugter godt - ikke brændt.

Pulveriser fennikelfrø i morter, eller med en kniv.

Tilsæt pulveriserede fennikelfrø, presset hvidløg, bouillon og salt.

Lad suppen småkoge i 30 minutter. Smag suppen til med æbleeddike, salt og peber og server med godt brød og en klat skyr og lidt friske krydderurter.

Velbekomme!