

Udviklet af Umahro Cadogan

KARTOFFELSUPPE MED PORER OG MYNTE

Til 4-5 personer

Fyldig men samtidig frisk og varmende suppe. Porrerne afbalancerer kartoflerne med deres skarpe smag. Mynten giver friskhed. Slurp.

Og suppen smager også rigtig godt kold, især dryppet med lidt sojasovs.

Hvis du vil lege, så kan suppen både tåle et skvæt stærke krydderier, såsom chili, eller nogle af de lidt mere aromatiske, såsom kardemomme. Suppen tager slet ikke skade af at blive toppet med nogle pillede rejer eller strimler af kogt kylling.

3 store kartofler, skåret i fine tern

3 porrer, rensede og skåret i tynde ringe

1 fed hvidløg, knust

3-4 dråber fishsauce

2 spsk god ekstra jomfruolivenolie

en knivspids vaniljepulver

1 tsk spidskommen

hav- eller stensalt

friskkværnet sort peber

1 L vand (alternativt 1 L grøntsagsfond)

1 spsk Herbamare e.l. grøntsagsboullion

fintreven skræl og friskpresset saft af ½ økologisk appelsin

frisk mynte en masse

Sauter kartofler, porrer og hvidløg i olie med fishsauce, vanilje, spidskommen, salt og peber i 10-12 minutter. Brug en stor gryde.

Tilsæt vand og Herbamare og bring suppen i kog. Lad suppen simre i 20 minutter, til kartoflerne er møre.

Blend suppen med citronsaft og –skræl og en god gang mynte i et minut eller to, til den er tyk, cremet og helt fløjlsblød og glat. Server den dryppet med sojasovs.

