

## **Rødbedesuppe**

### **Du skal bruge**

300 gram friske rødbeder  
300 gram gulerødder  
100 gram løg  
1 spiseske olie  
1 dåse flåede tomater  
2 terninger grønsagsbouillon  
1 kvast persille  
2 dl syrnet fløde 9%  
Salt og peber

### **Sådan gør du**

Skræl rødbeder og gulerødder og skær dem i terninger.  
Skær løget i halve på langs, fjernskrællen og hak det groft.  
Hæld olien på panden og tænd for kogepladen på middelhøj varme.  
Svits rødbeder, gulerødder og løg i en gryde indtil løgene bliver bløde.  
Hæld 2 liter vand i gryden og kog grønsagerne i 35 minutter.  
Hæld vandet fra og lad det afkøle lidt.  
Blend grønsagerne og de flåede tomater, eventuelt i gryden med en stavblender.  
Tænd igen for kogepladen. Hæld olie og grønsagsbouillon i suppen.  
Lad suppen småkoge i 15 minutter og sørg for at grønsagsbouillon er opløst.  
Smag til med salt og peber.  
Hak persillen fint, mens suppen koger.  
Tag en lille frysepose og hæld creme fraiche eller syrnet fløde i posen.  
Hæld suppen op i dybe tallerkener.  
Pynt med persille i en cirkel på hver tallerken.  
Klip et lille hul i et af fryseposens nederste hjørner og tryk syrnet fløde ud af posen i et kryds på suppen.