



FESTLIG RØDBEDESUPPE MED TØRREDE FIGNER OG HASSELNØDDER

TILBEREDNINGSTID: 20 MINUTTER – KOGETID: 25 MINUTTER

INGREDIENSER

- 15 g løg
- 5 g ingefær
- 200 g rødbede
- 40 g æble
- 25 g appelsin
- 5 g hasselnødder
- 10 g tørrede figner
- 20 g parmesan
- 50 g sojadrik naturel
- 5 ml olivenolie
- 0,8 dl grønsagsbouillon
- 5 g cremefraiche (10% fedt)
- 1 stilk frisk persille
- 1 knivspids ingefærkrydderi
- 1 knivspids farin
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids sort peber
- 1 laurbærblad

TILBEREDNING

1. Pil og hak løg og ingefær fint.
2. Vask og skræl rødbede og æble, og skær i tern.
3. Varm olien op i en stor iCook kasserolle ved middelvarme, tilsæt løg og ingefær, og steg i 1-2 minutter, indtil det er klart.
4. Tilsæt rødbede og æble, og lad retten simre videre i 2-3 minutter.
5. Hæld grønsagsbouillon over, og tilsæt krydderierne, farin og laurbærblad. Læg låg på suppen, og lad den simre ved lav varme i ca. 20 minutter.
6. Imens tilberedes drysset. Riv appelsinen fint, og pres saften af den. Hak hasselnødderne groft, og brun dem i en lille iCook pande, indtil de dufter. Hak figner og persille. Riv parmesanen, og bland det med persille, figner og nødder.
7. Tag laurbærbladet op af kasserollen, tilsæt sojadrik, og blend suppen til en cremet konsistens. Smag til sidst til med salt, peber og appelsinsaft inden servering..

Servering: Øs suppen op i dybe tallerkner, og pynt med drysset.