

Gulerodssuppe - med rød peber og pikantost

3-4 personer.

Ingredienser:

- 2 spsk. olie
- 2 hakkede løg
- 1 rød peberfrugt
- 4-5 mellemstore gulerødder
- 1 liter vand
- 2 Knorr Fond du Chef hønsbouillon
- 1 bæger BUKO Pikantost
- 2 tsk. paprika
- salt og peber

Pynt:

- 1 dusk frisk persille



Varm olien op i en gryde og sauter løg heri.

Når løgene er klare, tilsættes peberfrugt og gulerødder og der steges videre i et par minutter.

Lav en bouillon af de 2 Fond du Chef hønsbouillon og 1 liter vand.

Hæld bouillon over grønsagerne i gryden, læg låg på og lad det hele simre i ca. 20 minutter, til gulerødderne er møre.

Tilsæt BUKO Pikantost og paprika til gryden og blend suppen glat og cremet med en stavblender eller en håndmixer.

Smag til med salt og peber og varm suppen godt igennem. Rund eventuelt suppen af med en sjat piskefløde.

Server suppen rygende varm med godt brød til – og en dusk persille som pynt på toppen!

God fornøjelse!