



# Gulerodssuppe med appelsin

4 - 6 personer

## Det skal du bruge .....

100 gram Perlebyg

1 øko. Appelsin

1 kg Gulerødder

2 Løg

50 gram Smør

1 liter Grøntsagsbouillon

200 gram Flødeost, natural

Salt, Peber

Persille

## Sådan gør du .....

Kog perlebyggen efter anvisning på pakken.

Skær to lange stykker appelsinskal, evt. med en grøntskræller. Undgå for meget af den hvide hinde. Pres saften fra appelsinen i en skål.

Skræl gulerødderne og skær dem i mindre stykker.

Pil løgene og skær dem i grove terninger.

Smelt smørret i en stor gryde og tilsæt gulerødder, løg og appelsinskallen. Rist grøntsagerne i 5 min. uden de tager farve.

Tilsæt 3 dl bouillon og lad det koge i 10 min. Tag appelsinskallen op og gem den.

Tilsæt resten af bouillon og lad suppen koge i 10-15 min.

Blend suppen og tilsæt flødeosten. Smag til med halvdelen af appelsinsaften, salt og peber.

Hak resten af den kogte appelsinskal fint og vend den i de kogte perlebyg sammen med appelsinsaft og hakket persille.