



Regnbuesuppe fra Hof i Åsnes

Suppe kan serveres i mange anledninger, som hovedrett, forrett eller til kvelds.

Av: anne.rustad@bon...

Publisert 19. juni 2012 - 13:27

Vanskelighetsgrad

Middels

Tilberedningstid

40-60 min

Porsjoner [Endre](#)

Ingredienser

- 1/2 kg** regnbuegulrøtter
- 100 g** persillerot
- 3 stk** sjalottløk
- 3 stk** hvitløksbåter, hakket
- 1 ss** olivenolje
- 1 l** grønnsaksbuljong
- 1 stk** appelsin, presset saft (eller 1 dl appelsinjuice)
- 1 klype** salt og pepper
- 1 klype** friske urter
- 2 dl** kremfløte

Fremgangsmåte

Skrelle gulrøtter og persillerot, skjær i biter. Varm olivenolje i en gryte. Fres hvitløk og sjalottløk. Tilsett grønnsaker, buljong og appelsinsaft. Kok til grønnsakene er møre. Mos suppen med en stavmikser. Smak til med krydder og urter og jevn med fløte.

Type rett: [Middagsretter](#)

Lag: [Hedmark](#)