N° 18

MIDDELHAVS SUPPE

med Harissa og sprøde ostetoast

Ingredienser:
4-6 personer

100g hvide bønner
1 løg
2 fed hvidløg
2 spsk olivenolie
1 dåse hakkede tomater
1 L hønsabouillon
2 porre
2 stilke bladselleri
1 stor kartoffel
1 lille squash
100g grønne bønner
50g Harissa pasta
1 potte frisk basilikum
havsalt & friskkværnet sort peber

Tilbehør

3 skiver ristet toastbrød uden skorpe
80g flødeost naturel

Sådan gør du:

Læg de hvide bønner i blød natten over. Kasser vandet og kog dem i letsaltet vand i ca 45 min.
Hak løg og hvidløg, og svits dem i olivenolie til løgene er klare.

Kom tomat samt bouillon ved og bring suppen i kog.
Snit porre samt bladselleri og skær kartoflen i små tern.

Kom grøntsagerne i suppen og lad dem koge i 15 min ved svag varme.

Skær squash i tern, snit de grønne bønner og kom dem i suppen sammen med harissa og de kogte hvide bønner.
Lad suppen koge yderligere 12 min.