

N° 49

CREME NINON

Kold ærtesuppe

Ingredienser:

6-8 pers

Suppen:

10 g smør
2 grofthakkede zittauerløg
¾ liter grøntsagsbouillon
500 g frosne ærter
1 tsk groft salt
friskkværnet peber
1 moden avocado i mindre stykker

Cremant

Creme:

3 spsk Artiskok creme
3 spsk Cremefraiche

Tilbehør

Ristet tyndt skåret rugbrød

Sådan gør du:

Suppen:

- Brun smørret let i en stor gryde
- Svits løgene i ca. 1 min.
- Tilsæt bouillon, ærter, salt og peber og bring suppen i kog uden låg
- Kog ved svag varme, stadig uden låg, i ca. 5 min.
- Kom avocadoen i et blenderglas sammen med 1/3 af suppen og blend det ved hurtigste hastighed i ca. 40 sek.
- Blend resten af suppen og hæld det hele sammen i en skål.
- Stil suppen til afkøling i mindst 4 timer

Creme:

- Rør Artiskok creme og Cremefraiche sammen, bruges til at pynte hver anretning med inden serveringen

Cremant:

- Når suppen er serveret, går du rundt til hver gæst og hælder en sjat Cremant i deres suppe, det brusende øjeblik er det magiske. Husk at hælde cremanten op i gæstens glas også

Der kan evt. pyntes med ærtespirer eller små fine ærter, serveres med ristet rugbrød