

Gulrotsuppe med appelsin:

Oppskrift på en varmende og enkel gulrotsuppe med hint av appelsin. Denne kremede suppen lages enkelt med rene råvarer og stavmikser. Oppskriftenrekker til ca. 15 barn og 3 voksne

- ✓ 3 kg Gulrøtter
- ✓ 3 stk Løk
- ✓ 2 stk Purreløk
- ✓ 3 stk Hvitløk
- ✓ 3 stk Stjerneanis
- ✓ 3 stk Chili
- ✓ 3 ss Smør
- ✓ 1,5 liter Vann
- ✓ 3 stk Appelsiner (saft)
- ✓ 1 beger Rømme/Kesam
- ✓ 3 stk Buljongterninger
- ✓ Litt pepper
- ✓ Litt salt
- ✓ Litt timian



Slik gjør du

1. Skrell gulrøtter og løk, og del i biter. Finhakk purre, hvitløk og chili. Ha i en kjele sammen med stjerneanis og smør, og fres det lett i pannen.
2. Tilsett vann og buljongterninger og saften fra appelsinene. La alt koke i ca. 10 minutter.
3. Fjern stjerneanis, før du så kjører alt i blender eller bruker stavmikser.
4. Smak til med timian, salt og pepper, og rør inn rømme/kesam.1. Smelt smør og bland inn anis og sirup. Rør godt om, så sirupen løser seg opp.

