

nr. 3

Gulerodssuppe - en klassiker på Skærtøft - først uden, og nu i allerhøjeste grad med perler. Den glatte og milde perlebyg passer perfekt til den runde og varme suppe. Kommenolien kan udelades, men den giver lige et ekstra "uventet" pift.

Gulerodssuppe med perler

Til 4-6 personer

Suppe

1,2 kg gulerødder, skrællet og skåret i terninger
2 løg, grofthakkede
lidt flager af økologisk appelsinskræl (helt uden den hvide underskal)
1 tsk lyst rørsukker
60 g saltet smør
1,1 l varm grøntsagsfond
200 g flødeost naturel
salt

Olie

1 spsk kommenfrø
3 spsk olivenolie
saft af 1 citron

Perler

100 g perlebyg
1 tsk kommenfrø til kogevandet (kan udelades)
Appelsinsaften fra den skrællede appelsin
1 spsk finthakket persille



Suppe: Sauter gulerødderne, løg, appelsinskal og sukkeret i smørret i en stor gryde. Varm fonden op og kom 2 dl ned til gulerødderne. Rør godt rundt, lad blandingen nå kogepunktet, skru ned for varmen, læg låg på og lad den simre i 8 minutter. Fjern låget fra gulerodsblendingen, rør i den og lad den simre videre uden låg i ca. 10 minutter, indtil gulerødderne er møre, og væsken er næsten fordampnet. Fjern appelsinskallerne fra suppen og gem dem. Tilsæt den resterende fond og bring suppen i kog. Purér gulerødderne direkte i suppen med en stavblender, pisk flødeosten i og smag til med salt.

Olie: Rist kommenfrøene under konstant omrøring på en let varm pande. Når frøene begynder at dufte, er de færdige. Knus de ristede frø i en morter og pisk derefter olien og citronsaften i.

Perler: Snit appelsinskallen fra suppen i fine terninger. Skyl perlerne grundigt og kog dem derefter i rigeligt letsaltet vand tilsat kommenfrø i ca. 18 minutter, til de er møre og har det bid, du foretrækker. Si kogevandet grundigt fra. Bland de varme perler med to tredjedele af kommenolien, den finthakkede appelsinskal, appelsinsaft og persillen. Pres perlerne ned i små forme. Perlerne kan også koges dagen før og marinere i olie og appelsinsaft natten over. Tilsæt først persillen lige før servering.

Anretning: Bring suppen i kog igen. Placer de små perletoppe fra formene i midten af varme serveringstallerkener hæld suppen forsigtigt uden om perlerne og dryp med den resterende kommenolie.