

KOLD KARTOFFELSUPPE MED REJER OG KARRY/VANILLE OLIE

INGREDIENSER:

4 personer

500 g skrællede kartofler

2 porrer

1 fed hvidløg

8 dl hønsfond

1 dl piskefløde

2 dl sødmælk

Olie

1 spsk karry

1 vanille stang

2 dl oliven olie



FREM GANGSMÅDE:

Kartoffelsuppen:

Sauter hvidløg, porre og kartoffel (snittet) i olie uden at det tager farve, tilsæt fond, fløde og mælk og kog det hel mørt.

Blend suppen grundigt, smag til og passer den gennem en fin sigte og afkøl den helt.

Karry olie:

Karry ristes let, tilsættes vanillekorn og olien hældes ved. Varm olie forsigtigt op (må ikke branke) og lad den trække 24 timer og sigt den gennem et klæde eller kaffefilter.

Suppen anrettes i en kold tallerken og drysses med pillede rejer, chips af blå kartoffel, karryolie og purløg.



St. Vildmosegård