Kremostsuppe

Ingredienser



♥ 2 løk
♥ 1 purreløk
♥ 1 ss smør
♥ 1 ss olivenolje
♥ 400 g karbonadedeig (eller kjøttdeig)
♥ 1 fond du chef, kjøtt (eller kjøttbuljongterning)
♥ 8 dl vann
♥ 1 rød paprika
♥ 1 dl kremfløte
♥ 250 g kremost med krydder eller urter (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ hvitløksbrød eller annet godt brød

Fremgangsmåte

Kutt opp løk og purreløk. Ha dette i en panne. Tilsett smør og stek løken på middels varme til den er myk og blank.

Finn frem en gryte og ha i litt olivenolje. Stek karbonadedeigen.

Tilsett den stekte løken og bland sammen. Ha kjøttfond (eller kjøttbuljong) i gryten.

Tilsett vann. Sett på lokk og la suppen småkoke i 15–20 minutter.

Senk varmen på platen og tilsett finhakket paprika, kremfløte og kremost.

Rør om slik at kremosten gradvis smelter. Suppen skal varmes skånsomt og skal ikke koke etter at kremost er tilsatt (se tips).

Smak til suppen om det trengs litt kvernet salt og pepper.

Server suppen varm og nylaget, gjerne med hvitløksbrød ved siden av.

Tips

♥ Kremostene til Tine er veldig godt egnet til denne suppen, og de finnes i flere kjempegode varianter. Du bruker 2 stk à 125 gram til denne suppen. Jeg brukte her kremost med chimichurry-smak (hvitløk, urter og litt chili), som ga en utrolig god smak på suppen!

♥ Det er viktig at suppen ikke koker etter at kremost er tilsatt. Dette fordi koking kan gjøre at kremosten skiller seg litt slik at suppen blir kornete. For å unngå at dette skjer bør suppen varmes til rett under kokepunktet, så følg godt med på dette.

♥ Jeg gjorde det ikke her, men du kan gjerne drysse litt frisk persille eller gressløk over suppen ved servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremostsuppe