



Foto: Marcel Kessler/Pixabay

Ramsløgssuppe

I denne opskrift skal du bruge rigtig meget ramsløg! Så meget at du nok tænker „Ej nu må det altså være nok i gryden” Og så skal du alligevel bruge mere!

Til 4 personer

25 g. smør
½ kg. kartofler
½ kg. ramsløg
½ l. grøntsagsfond
2½ dl. fløde
Salt og peber

Skyl ramsløgene og snit dem i mindre stykker. Smelt smørret i en gryde og svits ramsløgene ved lav varme. Jo mere tid de får, des mere smag udvikler de, så lad dem stå stille og roligt i en halv times tid. Imens skrælles kartoflerne og skæres i mundrette tern. Tilsæt kartofler og grøntsagsfond til de lækre ramsløg, rør lidt rundt, læg låg på og lad det stå og snurre i ca. 15 min. Tilsæt herefter fløde og smag til med salt og peber.

Velbekomme.

Opskrift: Ursula Bjerggaard / Smag på Aarhus – www.smagpaaaarhus.dk