

Ertesuppe med bacon og ristede mandler



Ertesuppe med bacon er veldig godt. Spesielt på en mørk høstdag!

1

Slik gjør du

Grovhakk løk, chili og hvitløk. Ha blandingen i en stor kasserolle og la den surre i olivenolje til den blir myk. Tilsett 1 liter varmt vann, buljongterninger og erter. La det koke opp. (Hvis du bruker tørre erter må du huske å vanne de ut på forhånd.)

2

Smak til og stek bacon

Hell i limesaften og kjør suppen glatt med stavmikser i kasserollen. Smak til med salt og pepper. Stek smårettbacon lett i stekepanne til den får litt farge.

3

Rist mandler og servér

Grovhakk og rist mandler i tørr panne. Server suppen med med en klatt creme fraiche, smårettbacon, ristede mandler og basilikum.

Tips! Som tilbehør kan du servere ristet brød med smør og litt limezest.

Ingredienser

Du trenger

Gul løk	2 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Gilde Stjernebacon	200 g
Grønn chili	1 stk
Olivenolje	2 ss
Vann	1 l
Buljongterning	2 stk (Grønnsaksbuljong)
Grønne erter	500 g
Lime	1 stk
Crème fraîche	2 dl
Mandler	1 neve
Basilikum	
Brød	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter
- Gluten