

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Ertesuppe med bacon og ristede mandler

Image not found or type unknown



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

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

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

## Du trenger

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