



Kartoffel-jordskokkesuppe med råsyltede jordskokker og kyllinge-chorizo

Det skal du bruge (til 4 personer):

1 kg. kartofler i tern
2 kg. jordskokker
3 løg hakket
1 fed hvidløg
1 knivspids revet muskatnød
1 liter æblemost
2 liter vand
200 g. kyllinge-chorizo pølser
Persille
2 spsk. olie
Salt og peber

Sådan gør du:

Kartofler, jordskokker, løg, hvidløg og muskatnød ristes af i olien i en gryde uden at tage farve. Tilsæt væske og lad det koge i 45 min. Blendes og smages til, gerne med persille. Chorizo pølserne skæres i små stykker og ristes af på panden.

Råsyltede jordskokker

3 jordskokker, skæres i tynde skiver på mandolinjern
2 spsk. olie
1 tsk. æbleeddike
1 tsk. groft salt

Sådan gør du:

Det hele blandes sammen og trækker i ca. 20 min. De kan holde sig et par dage i køleskabet.

Til anretning:

Kom suppen i en skål, herpå lægges chorizo pølsestykkerne og de råsyltede jordskokker. Drys gerne med finhakket purløg og dryp med lidt rapsolie