



Ingredienser

1 stort løg
2 hele hvidløg
3 spsk. olie
7 dl hønsebouillon
300 g kartofler
100 g smuttede mandler
1 dl piskefløde
2 spsk. citronsaft
Salt og peber

Pynt:
Rosenpeber
Timian

Beskrivelse

Hak de pillede løg og hvidløg groft og svits ved lav varme i olie til løgene er blanke - ca. 10 minutter.

Skræl kartoflerne og skær dem i tern. Tilsæt bouillon og kartoffeltern og kog 10 minutter under låg.

Kør de smuttede mandler til groft mel i foodprocessoren.

Tilføj mandler, fløde og citronsaft til suppen og kog yderligere 5 minutter.

Blend suppen med en stavblender til den er jævn.

Smag til med salt og peber.

Pynt med knust rosenpeber og friske timianblade ved servering.