

Ordinary skokksuppe

En av de mest populære jordskokkopskriftene. Det anbefales å teste ut litt diverse toppinger, jeg legger ved mine favoritter her. Dersom du ønsker å lese originaloppskriften, så er den dokumentert på side 39 i loggboken (dato 2021-10-18) Jeg husker ikke ting helt eksakt, så jeg lover ikke at ting er riktig, men slik får det bare være.

Ingredienser:

- ☐ 7 jordskokk
- ☐ 700mL helmelk
- ☐ 300 mL fløte
- ☐ Sitron
- ☐ 3 Sjalottløk
- ☐ 2 Hvitløksfedd
- ☐ Muskat
- ☐ Salt og pepper

Topping

- ☐ Sjampinjong
- ☐ Hvitløkskrutonger
- ☐ Eple
- ☐ Bacon

Fremgangsmåte

1. Skyll, skrell og kutt opp jordskokken i terninger. Hakk opp sjalottløk og hvitløk. Stek alt dette i en stor gryte sammen med litt muskat
2. Ha melk og fløte i gryten og la småkoke i 20 min. Jordskokken skal bli mør
3. Kjør suppa i stavmikseren, Smak til med salt, pepper og sitrønsaft
4. Til topping er favoritten min å steke bacon crisp, kutte opp i små biter, og deretter steke videre i baconfettet sammen med grønt eple i terninger
5. En annen toppingidé er sjampinjong stekt i smør og timian, toppes sammen med krutonger



Fig. 1 Suppen skal helst koke over 2 ganger

