

Kartoffel/porre suppe med grove kålvafler

Efteråret bugner med lækker kål, og smager virkelig fantastisk. Kombinationen af den milde kartoffel porre suppe, de grove vafler og et skønt glas hvidvin, spiller perfekt sammen.

Grove kålvafler:

3 håndfulde kål (jeg hakkede rosenkål og grønkål i minihakkeren)

1 tsk salt

½ tsk chiliflager

1 tsk stødt spidskommen

1,5 dl hvedemel

1,5 dl rugmel

1 dl havregryn

1 tsk bagepulver

3 æg

3 dl mælk

1 dl revet cheddarost

1 spsk sesamfrø

olivenolie til pensling

Alle ingredienser blandes sammen i en skål til en halv-tyk masse (som tynd havregrød), vaffeljernet pensles med olie og vaflerne bages i deri.

Kartoffel-porre suppe:

4 store bagekartofler, skæres i tern

4 porrer, skæres i skiver

1 liter bouillon

Piskefløde

Bacon tern

Porrerne svitses i olie, herefter tilsættes kartofter og bouillon og koger ca 20 minutter, blend og tilsæt fløde. Toppes med bacon tern.

Selvfølgelig skal du drikke hvidvin til din suppe. Du kan med fordel vælge en tør vin med nødde- eller smøraroma, som vil fremhæve den gode smag af suppen, som for eksempel vores Chardonnay/Viognier, vi gik dog den anden vej og drak en tør og frisk Sauvignon Blanc, med masser af frugtsmag.

