

Gulrotsuppe

Etter Hanna Winsnes' oppskrift (med noen justeringer)

Til 12 personer

18 store gulrøtter

Ca. 6 liter kraft/buljong

3 ts muskat

Ca. 1 ts kajennepepper (Smak dere frem)

3 dl madeira (eller ca. 6 ss hvitvinseddik)

3 små sellerirøtter eller persillerøtter

Salt og pepper

Blad- eller kruspersille

Brød eller rundstykker til servering.

Skrell gulrøttene. Deles i biter og kokes i kraft eller buljong. Ha dem i en kjøkkenmaskin eller hurtigmikser, eller bruk stavmikser. Spe med kraften og hell alt over i en gryte. Ha i kajennepepper og muskat.

Kok småbiter av selleri- eller persillerot og ha det i suppen. Tilsett hvitvinseddik og smak til med salt og pepper. Til slutt litt finhakket persille.