

Løg-kartoffelsuppe m/rejebrod 5 – 6 personer

3 stk. løg	1 stk. hvidt brød pr. person
3 stk. bagekartofler	olie – hvidløg
3 fed hvidløg	1 spsk. vineddike
½ stk. rød chili	½ spsk. dijonsennep
2 stilke timian	½ dl. Olivenolie
½ tsk. knust koriander	½ spsk. estragon
2 stk. appelsiner - saften	1 spsk. kapers
1 spsk. paprika	2 stk. tomater uden kerner
1 dl. Vineddike	½ stk. gul peberfrugt
½ fl. Hvidvin	2 spsk. sorte oliven
1 ¼ l hønsefond	2 stk. hårdkogte æg
Olie – salt – peber	200 gr. rejer
1 bæger creme fraiche 38%	
2 stk. æggeblommer	

Suppe:

Rens grøntsagerne og skær dem i tern. Sauteres af i olie uden at tage farve.

Tilsæt timian, koriander, og paprika - vendes.

Kom appelsinsaft og vineddike på.

Koges ned.

Tilsæt hvidvin og fond.

Koges til kartofler og løg er møre.

Blend suppen og sigt den.

Ved serveringen koges suppen op.

Æggeblommer og creme fraiche piskes sammen og piskes i suppen.

Smages til med salt og peber.

Rejebrod:

Skær skorpen af brødet. Gnides med hvidløg og pensles med olie.

Sættes i ovnen ved 200 o til det er gylden.

Pisk vineddike, sennep og olie sammen.

Skær resten af ingredienserne i fine tern.

Vendes i dressingen.

Kommes på brødet inden serveringen.

Lunes i ovnen.