

# Urtesuppe med kartofler og gurkemejestegt knoldselleri

- 1 stort løg
- 25 g smør
- 2 fed hvidløg
- 200 g brune champignoner
- 300 g kartofler
- 3 porrer
- 1 liter grønsagsbouillon
- 2 tsk fish sauce
- 50 g babyspinatblade



**Skær løg i store tern og knoldselleri i mindre tern. Sauter løg og knust hvidløg i 5 minutter, uden at det bruner. Skær brune champignoner i mindre stykker, kom dem i gryden, og lad dem sautere i 2 minutter. Skær kartofler i tern og porrer i mindre stykker, ca. 2-3 cm. Kom begge dele i gryden. Lad det sautere i yderligere 3 minutter. Tilsæt 1 liter grønsagsbouillon og lad suppen simre i 20-25 minutter, til kartoffelternene er møre. Lige inden servering tilsættes babyspinatblade. Smag til med 2 tsk. fish sauce, salt og peber.**

**200 g knoldselleri** med smør og tilsæt gurkemeje. Lad det bruse op, så smagen kommer frem i krydderiet. Skær knoldselleri i tern, kom dem på panden og rist dem ved medium varme i 5 minutter. Krydr med knust rosa peber og salt. Anret suppen i skåle og pynt med gurkemejestegt knoldselleri og timiankviste.

Energi pr. person: 1020 kJ / 243 kcal

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 1,0 g

Fedt: 2,0 g

Kulhydrat: 5,0 g

Tilbehør: Groft brød