

## Krydret gulerodssuppe – sommer

350g gulerødder  
100g knoldselleri eller majroe  
50g smør  
2 tsk stødt koriander  
1 tsk stødt spidskommen  
3 tsk Sherryeddike eller hvidvinseddike\*  
8 dl bouillon af grøntsager eller kylling  
Evt. Friske koriander

### **8 Personer**

800g gulerødder  
200g knoldselleri eller majroe  
75g smør  
4 tsk stødt koriander  
2 tsk stødt spidskommen  
6 tsk Sherryeddike eller hvidvinseddike  
1,5 l. bouillon af grøntsager eller kylling  
Evt. Friske koriander

### **16 Personer**

1,6 kg gulerødder  
½kg knoldselleri eller majroe  
125g smør  
3 dl stødt koriander  
1 dl stødt spidskommen  
3 dl Sherryeddike eller hvidvinseddike  
2,3 l. bouillon af grøntsager eller kylling  
Evt. Friske koriander

### **24 personer**

3 kg gulerødder  
750g knoldselleri eller majroe  
150g smør  
3½ dl stødt koriander  
1½ stødt spidskommen  
4 dl Sherryeddike eller hvidvinseddike  
3 l. bouillon af grøntsager eller kylling  
Evt. Friske koriander

Skræl gulerødder og selleri/majroe og skær dem i små terninger. Smelt smørret i en gryde, hæld eventuelt lidt olie ved, så bruner det ikke så hurtigt. Svits de ternede rodfrugter i et par minutter, til det hele har fået lidt varme og er blevet lidt bløde. Tilsæt de stødte krydderier og giv det hele stærk varme i små 5 minutter mere. Hæld bouillonon ved, lad suppen koge op og lad den så simre ved lav varme i ca. 30 minutter. Tag et par skefulde af grøntsagerne op, blend resten, hæld det tilbage i gryden, tilsæt grøntsags ternene igen, smag til med salt og peber og servér med brød.