

Jordkokkesuppe med hvidløgstempeh

Som hovedret til ca. fire personer

Ingredienser

- 500 g jordkokker
 - 300 g tempeh af hestebønner + havsalat
 - 2 bananskalotteløg
 - 4 fed hvidløg
 - 1,5 dl hvidvin
 - 4 dl grøntsagsbouillon
 - 250 ml piskefløde
 - 80 g smør
 - Et par dildkviste
 - Salt og friskkværnet sort peber
-

Fremgangsmåde

1. Bring 4 dl vand i kog med 2 tsk. fint salt og 2 pressede fed hvidløg i en lille gryde. Skær tempehen i store stykker på 3 x 2 cm, og kog ternene i lagen i 10 minutter under låg. Fisk ternene op med en hulske, og læg dem til side på en tallerken. Kassér lagen.
2. Skræl jordkokkerne, og skær dem i grove tern. Hak skalotteløg og hvidløg groft.
3. Opvarm 40 g smør i en tykbundet gryde ved middelhøj varme. Svits løg og hvidløg, til de er bløde og klare i farven. Tilsæt jordkokker og 1,5 dl hvidvin. Kog alkoholen af vinen, og hæld derefter 4 dl bouillon i gryden. Lad suppen koge under låg i 20 minutter.
4. Mens suppen koger, varmes en stegepande med 40 gram smør på middel varme. Steg tempehternene i smøren, til de er godt brunet på alle sider. Kværn peber over dem undervejs. Læg på en tallerken beklædt med køkkenrulle.
5. Tag suppen af varmen, hæld fløde i, og blend med en stavblender, til den er helt glat og cremet. Smag til med salt og peber.
6. Server suppen med tempehtern og dildkviste på toppen.