

Cremet italiensk ærtesuppe

Posted By [Italiensk mad](#) On 31. oktober 2010 @ 18:11



Cremet italiensk ærtesuppe – Ærtesuppe er en rigtig italiensk klassiker. Denne opskrift giver en lækker, smagsfuld og cremet ærtesuppe, som alle kan lide!

Portion til 2-3 personer

Ingredienser til cremet italiensk ærtesuppe:

15 g smør
4 skalotteløg (finthakket)
500 ml vand
500 g små fine ærter
1 grønsagsbouillon terning
2 spsk bredbladet persille
1 dl piskefløde
[Salt](#)
Hvid peber

Tilberedning:

Smelt smørret i en stor gryde og steg skalotteløgene på en medium varme i 3 minutter. Rør en gang imellem. Bring vandet i kog og tilføj ærter og bouillon terningen – lad det koge op. Skru ned for varmen, tilsæt persille og læg låget på gryden. Lad det simre i ca 15 minutter. Hæld ærterne op i en blender med en smule af vandet, som ærterne har kogt i. Blend, indtil ærtesuppen er helt flydende. Eller brug [en stavblender](#) direkte i din gryde! Hæld ærtesuppen tilbage i gryden og tilsæt halvdelen af fløden, smag til med [salt](#) og hvid peber. Varm suppen op, dog uden den kommer i kog. Servér i en varm skål og tilsæt resten af fløden til sidst.

Servér din hjemmelavede suppe i [disse fine, hvide suppeskåle med "ører"](#)

TIPS

- * Du kan erstatte piskefløden med mælk for en "lettere" udgave af suppen
- * Hvis du bruger friske ærter fra bælg, så gem gerne en håndfuld bælg. Læg dem i iskoldt vand, skær top og bund af, og brug de knasende sprøde bælg som ingrediens i en grøn salat
- * Servér lune hjemmebagte brød til, fx Cantucci – [se vores opskrift her](#) eller måske Ciabatta brød – [se vores opskrift her](#)

Rigtig god fornøjelse!

Article printed from Italiensk Mad .com: <http://italienskmad.com>

URL to article: <http://italienskmad.com/cremet-italiensk-%c3%a6rtesuppe/>