

Supper - 3 personer

Suppe på et søm...

Suppe på et 4 tommer søm bygger på den gamle fortælling om manden der var kendt for at kunne lave suppe på et 7 tommers søm. Her spørger han kroejeren om en gryde og lidt vand. Han lægger sømmet i og koger det.

Det smager dog lidt tyndt, og han tilsætter lidt løg. Suppen er dog stadig tynd, så der skal lidt salt, og så en kartoffel, en suppetern, lidt porre, og gerne lidt kød... Suppen ender med at blive et godt måltid til både manden og kroejeren.

Hovedingrediensen i suppen er klart fortællingen om sømmet, der hele tiden kræver lidt mere for at blive en god suppe. En genial måde at lære børn at lave suppe.

For kan man lave suppe på et søm, så kan man lave suppe på alt.

Selvfølgelig har jeg et syv tommers søm til formålet, men det er lidt stort til en trangia gryde :-)

Ingredienser

1 løg
2 kartofler
1 pastinak
1 porre
1 peberfrugt
1 håndfuld linser, bulgur eller cous cous
2 boulliontern
salt og peber

Tilberedning

Vandet bringes i kog med sømmet, og mens fortællingen kører skæres de forskellige grøntsager i mindre tern og tilsættes løbende. Hver gang under påskud af at den er lidt tynd og trænger til lidt fylde.

Linser, bulgur eller cous cous er mest med for at have lidt der mætter i suppen.

Når alt er kogt mør, har man en herlig suppe. Alle vil smage. Om ikke andet så på grund af historien.

Opskriften kan stort set varieres med alt der findes i køleskabets grøntsagsskuffe. Selv en dåse tomater går fint til suppen.

Servering

Man kan med fordel have lavet fladbrød, eller bagt et brød på Omniaen, og dermed øge retten til 4 personer.