

## Opskrift: Jordskokke-suppe

Lig jordskokkerne i blød i ca. 10 min i en skål vand, og så kan du let vaske snavset af dem.

500 g jordskokker - skrubbet og skåret i tern  
1 løg  
2 spsk. citronsaft,  
1 tsk. friskrevet citronskal  
8 dl. bouillon  
Salt og peber

Svits løgene til de er blanke i lidt olie. Kom de rene jordskokker i gryden (de er skåret i mindre stykker så de ikke skal koge så længe). Fyld 8 dl bouillon i gryden. Jordskokkerne koges møre i ca. 20 min. Stavblend suppen og rør 2 spsk. frisk presset citronsaft og 1 tsk. friskrevet citronskal i suppen. Smag til med salt og peber.

Jeg har puttet ristede kikærter i denne suppe ellers brug f.eks. kylling i tern. Det er godt med protein til suppe, da det holder dig mæt længere.

