

Jordskokkesuppe med chorizo og sprøde tern

Suppe:



800 g jordskokker	500 g kartofler
3 løg	6 fed hvidløg
3 tsk tørret timian	1 tsk stødt muskatnød
2 l bouillon	smør
5 dl piskefløde	1,5 dl vand
200 g smøreost, naturel	3 spsk æblecidereddike
salt og peber	

Skræl og skær jordskokker og kartofler i grove tern. Svits dem i en gryde med lidt smør. Hak løg og hvidløg groft og svits det med i gryden et par minutter, men uden de tager farve.

Tilsæt timian, muskatnød og bouillon og lad det hele simre cirka 15 minutter, til jordskokker og kartofler er møre.

Tilsæt fløde, vand og flødeost og kog et par minutter mere. Tag nu suppen af varmen og stavblend den glat.

Smag til med salt, peber og eddike.

Topping:

150 g chorizo i små stykker	10 jordkokker
9 kartofler	salt og peber
finthakket purløg	

Skræl og skær jordkokker og kartofler i små tern. Steg dem på en pande i smør til de er gyldne og sprøde. Tag dem af varmen og svits så din chorizo på panden til de er sprøde. Server nu din suppe med topping og et drys purløg.

Suppehorn:

100 g smør	3 dl mælk
50 g gær	1 tsk salt
2 tsk sukker	2 æg, samt et til pensling
700 g mel	

Smelt smørret i en gryde og hæld mælken i. Det skal være lunkent/fingervarmt. Hæld smør/mælkeblanding i en skål og rør gæren ud i blandingen. Rør salt og sukker i og derefter 2 æg. Tilsæt melet i skålen lidt ad gangen indtil dejen slipper skålen og er til at arbejde med. Det er ikke sikkert alt melet skal bruges. Ælt dejen godt og stil dejen til hævnings tildækket et lunt sted i cirka 40 minutter.

Ælt dejen en smule og del så dejen i 4 dele og tril hver del til en kugle. Rul den ene kugle ud til en stor cirkel, og del den i 6 lige store stykker. Rul fra den bredeste ende mod spidsen og bøj enderne lidt indad. Læg hornene med spidserne nedad på en bageplade med bagepapir. Gentag med de andre dele af dejen. Pensl hornene med et sammenpisket æg og lad hornene hæve tildækket i cirka 20 minutter. Bag hornene midt i ovnen i cirka 12 – 15 minutter ved 200 grader.

