

# Gulerod-sellerisuppe

4 personer



## **Ingredienser:**

4 stk. gulerødder  
0,5 stk. knoldselleri  
1 stk. skalotteløg  
2 fed hvidløg  
1 spsk. smør  
Lidt olivenolie  
5 stk. klementiner  
1 spsk. mangochutney  
0,5 dl. hvidvinseddike  
1,5 spsk. karry  
6,5 dl. kyllingefond  
2,5 dl. fløde  
salt  
peber

Pynt:  
Persille

Tilbehør:  
Flutes

## **Fremgangsmåde:**

Gulerødder, selleri, skalotteløg og hvidløg rengøres og hakkes groft.

Olie og smør smeltes i en gryde, og grøntsagerne puttes i. Grøntsagerne steges lidt i gryden – de må ikke tage farve.

Saften fra klementinerne samt mangochutney, hvidvinseddike og karry tilsættes.

Der røres godt rundt og kyllingefond tilsættes.

Det hele skal nu koge/simrer til gulerødder og selleri er møre.

Det hele hældes i en blender og blendes godt igennem.

Puttes tilbage i gryden, fløde tilsættes og det koges op.

Smag til med salt, peber og pynt med lidt persille.

Denne opskrift er fra [www.uac.dk](http://www.uac.dk)