

Kartoffelsuppe (neutral)

Forfattere:

Opskriften er udarbejdet af professionsbachelorstuderende (Jacqueline Borgqvist og Janne Budek) i samarbejde med Agnete Hoffmeyer, Anette Kamuk og Rikke Højer.

Introduktion:

Denne opskrift er en grundopskrift på en neutral kartoffelsuppe, og den skal derfor smages til. I aktiviteten **Tilsmagning** kan eleverne lære om tilsmagning og de 5 grundsmage med udgangspunkt i denne opskrift og selv eksperimentere sig frem til en smagsfuld suppe.

Ingredienser til 3 personer:

350 g kartofler
200 g persillerødder
1 liter grønsagsbouillon (2 tern i 1 liter lunkent vand)
2 porrer

Tabasco
Æbleeddike
Fløde
Sukker
Salt

Fremgangsmåde:

1. Skræl kartofler og persillerødder.
2. Skær kartofler og persillerødder i små tern.
3. Rens porrerne, og skær dem i tynde skiver.
4. Bland bouillon i 1 liter vand.
5. Find en stor gryde, kom bouillon og grøntsagerne i.
6. Lad det koge i ca. 25 min.
7. Blend suppen.
8. Kom suppen tilbage i gryden.
9. Smag til med tabasco - start med 1 dråbe. Smag!
Hvad synes du? Skal der mere i?
10. Smag til æbleeddike - start med 1 tsk. Smag!
Hvad synes du? Skal der mere i?
11. Smag til med fløde - start med 1 tsk. Smag!
Hvad synes du? Skal der mere i?
12. Smag til med sukker, start med ¼ tsk. Smag!
Hvad synes du? Skal der mere i?
13. Smag til med salt, start med 1 knivspids. Smag!
Hvad synes du? Skal der mere i?