



# Jordkokkesuppe

Haver til Mavers klassiker

**Antal:** 4-6 personer. **Sæson:** Marts-april

Læs opskriften igennem  
og fordel opgaverne,  
så alle har noget at lave.

## I skal bruge

350-450 g jordkokker

300-400 g kartofler

2 løg

4 spsk madolie til stegning

1,4 l vand

1 tsk salt

0,5 spsk peber

6 stilke frisk timian

3 spsk æbleeddike

**“Jeres egne ideer”**  
- hvordan vil I være kreative  
med denne ret?

## Sådan gør I

- 1 Skrub jordkokkerne og kartoflerne i en balje med vand, så I får al jorden af.
- 2 Hak løgene fint og steg dem i en gryde med olie, indtil løgene er klare - de må ikke blive brune.
- 3 Skær jordkokker og kartofler i grove stykker, put dem i gryden og steg dem i 5 minutter sammen med løgene.
- 4 Hæld vand på grøntsagerne i gryden - vandet skal lige akkurat dække grøntsagerne.
- 5 Tilsæt salt, læg låg på og lad suppen koge i ca. 30 minutter.
- 6 Imens kan I pille bladene af timianstilkene.
- 7 Hold øje med om grøntsagerne er møre med en gaffel eller en kniv - smag på dem. Når de er møre tages suppen af komfuret.
- 8 Smag suppen til med salt og peber, timianblade og æbleeddike.

### ★ TIP ★

Når I kommer hjem: Suppen får en lækker konsistens, hvis man blander den når grøntsagerne er kogt møre. Som topping til suppen kan man bruge ristede rugbrødstern eller stegte tern af jordkokker og kartofler.