

Opskrift: Trykkogt karamelliseret gulerodssuppe

Når du begynder at eksperimentere med trykkogeren, vil du opdage, at mulighederne er uendelige. Her får du en opskrift fra Modernist Cuisine at home, hvor der bliver brugt trykkoger ved tilberedning af mange forskellige råvarer.

Karamelliseret gulerodssuppe (6 kuverter)

Ingredienser:

- 500 g skrallede gulerødder
- **110 g** usaltet smør
- 30 g vand
- 5 g salt
- 2,5 g bagepulver
- 635 g frisk gulerodssauce
- 40 g usaltet smør (til blandingen)
- Salt (til tilsætningen)



Fremgangsmåde:

- Fjern kernen af gulerødderne og skær gulerødderne i 5 cm stave
- Smelt smørret i trykkogeren
- Bland vand, salt og bagepulver og kom det ned til smørret sammen med gulerødderne og rør godt rundt
- Trykkog blandingen i 20 min.
- Ryst evt. gryden forsigtigt et par gange, mens den varmes op, så gulerødderne i sætter sig fast på bunden
- Fjern trykket fra trykkogeren, og blend blandingen til en glat puré
- Passér massen gennem en spidssigte
- Varm gulerodssaucen op i en gryde, og sigt den gennem en spidssigte
- Bland gulerodssaucen og gulerodspuréen, og giv det et opkog
- Tilsæt evt. vand for at tilpasse konsistensen
- Smag suppen til med salt
- Kom terninger af koldt usaltet smør i suppen og blend med en stavblender
- Servér med passende garniture