

# Cremet suppe med grillet artiskok & knoldselleri, hertil crostini med kryddersvampe tapenade

Opskrift til 10 personer

Opskrift og foto udviklet af  
Cecilie Sofie Svensson.

## INGREDIENSER:

1/2 dl Monini Olivenolie lys & mild  
3 mellemstore løg  
4 fed hvidløg  
500 g kartofler, skrællede og i store tern  
1 kg knoldselleri, skrælet og i store tern  
2 glas Paradiso Grillede Artiskokker  
3 dl hvidvin  
2 liter vand og 1dl Touch of Taste  
grøntsagsbouillon  
2 dl fløde  
3 spsk. frisk timian, finthakket  
Falksalt  
Hvid Peber Hel  
Svampe-tapenade:  
500 g Paradiso Kryddersvampe,  
olielage sigtet fra  
1 scalotteløg  
1 spsk. finthakket frisk timian  
1/2 dl Monini Trøffelolie  
Falksalt

## Tilbehør:

Grillede sprøde brød  
Monini Olivenolie Mild og Lys



## TILBEREDNING:

Sauter løg og hvidløg i olien og tilsæt kartofler, knoldselleri og artiskokker sammen med hvidvinen. Reducér vinen til en tredjedel, og tilsæt derefter fonden. Lad suppen simre under låg til grøntsagerne er møre, det tager ca. 30 minutter. Blend suppen cremet, tilsæt fløde og timian og smag til med salt og peber. Blend alle ingredienserne til tapenaden sammen i en blender og servér med skiver af grillet brød. Servér suppen med et dryp trøffelolie og de grillede crostinibrød med svampetapenaden.

