

Sellerirotsuppe med eple- og baconblanding

Slik lager du sellerirotsuppe med stekt eple- og baconblanding.

[← Tilbake til alle oppskrifter](#)

Antall barneporsjoner

2 porsjoner tilsvarer 1 voksenporsjon

-

10

+

Ingredienser

400 gram sellerirot
2 stk poteter
1 stk gul løk
2 ss matolje
4 dl vann
1 stk grønnsaksbuljongterning
4 dl melk
salt og pepper
100 gram bacon
1 stk eple
frisk gressløk eller andre krydderurter
brød eller rundstykker

[Skriv ut oppskriften](#) 

Framgangsmåte:

Legg fram alt du behøver av råvarer og redskaper. Skrell og kutt grønnsaker i biter.

Stek løken myk i olje, tilsett poteter, sellerirot, vann og grønnsaksbuljong. Kokes til grønnsakene er møre, cirka 15-20 minutter.

Mens grønnsakene småkoker kan du skrelle og kutte eplet i små terninger, kutte bacon og steke baconet sprøtt i en stekepanne, tilsett eplebiter og eventuelt litt krydderurter mot slutten av steketiden og la eplene surre med 1-2 minutter.

Kjør suppen glatt med stavmikser. Tilsett melk til ønsket konsistens, det er ikke sikkert du trenger all melken. Suppen bør være litt tykk slik at det er lett for de minste barna å spise den med skje.

Server suppen med litt av eple- og baconblandingen og litt godt brød med plantemargarin.

Allergitilpasning:

Melkeallergi: bruk melk- eller fløteerstatninger av soya eller havre.

Tips:

Dersom dere ønsker en vegetarisk rett kan baconet droppes, eller erstattes med 1 stor rødlok i biter og 1 stang selleri i små biter.

Spar litt tid på matlagingen ved å kutte sellerirot dagen før, for eksempel mens barna tar ettermiddagsluren sin, og legg grønnsakene i en bolle med vann i kjøleskapet.

