

Cirkusbygningens *Signatur*suppe

INGREDIENSER:

(6 - 8 pers.)

822 g. blomkål
200 g. pastinak
100 g. gulerod
125 g. bananskalotteløg
3 l. vand

4 dl. fløde
13 g. tabasco
7 g. tomatpulver
115 g. hvid chokolade
55 g. grøntsagsbouillon
10 ml. hvid balsamico
ca. 30 g. maizena

SÅDAN GØR DU:

Start med at hakke grøntsagerne, kom dem i en gryde og tilsæt vand. Lad fonden koge i 1 - 2 timer ved svag varme uden låg. Når cirka halvdelen af vandet er kogt væk, tilføjer du de resterende ingredienser og blender suppen.

Smag til med tabasco, salt og balsamico.

Slut af med maizena.

Velbekomme!

