



## Ingredienser

### 4 personer

4 æg  
2 dl Bagbord  
2 liter grøntsagsbouillon  
½ dl koldpresset rapsolie  
Persille, oregano, basilikum  
Timian og rosmarin  
2 fed hvidløg  
4-5 kartofler  
1 blegselleri  
½ kg kål  
½ selleri  
4 tomater  
2 porre  
2 gulerødder  
2 løg  
4 skiver ristet brød  
Friskreven ost



Nibe Bryghus A/S er etableret i 2007 og er et af de smukkeste beliggende mikrobryghuse i Danmark. Vi er placeret midt i Nordjylland, i den idylliske Nibe Lystbådehavn, direkte ned til Limfjorden.

# Vegetarisk efterårssuppe m/ pocherede æg og ostebrød

## Fremgangsmåde

1. Alle grøntsagerne - skrælles og skæres i meget små stykker (julienne).
2. Koldpresset rapsolie kommes i en gryde og varmes let op. Tilsæt først hvidløg, timian og rosmarin og sauter let.
3. Tilføj herefter grøntsagerne.
4. Når grøntsagerne har skiftet farve, tilsættes øl og bouillon, og suppen simrer på svagt blus 20-25 minutter.
5. Smag til med salt og peber.
6. Persille og andre krydderurter - f. eks løvstikke, men pas på, den giver kraftig smag - tilsættes til sidst



Server suppen med pocherede æg og groft brød.

## Pocherede æg

Æggene skal helst være nylagte, da hviden skal være så tyk som muligt.

1. Vand tilsat 1 spsk eddike + 1 tsk salt pr. 1 liter, bringes i kog.
2. Æggene slås enkeltvis ud i en dyb tallerken.
3. Den del af hviden der er helt tyndtflydende tørres forsigtigt fra med køkkenrulle, resten hældes forsigtigt op i en kop.
4. Gør 2 kopper klar. Koppen sænkes langsomt ned i det kogende vand og ægget hældes ud, herefter samler hviden sig automatisk om blommen - gentag med endnu et æg.
5. Der må højst koges 2 æg i gryden/panden ad gangen. Kogetid er 3 minutter
6. De pocherede æg tages op med en hulske og pudses af.

## Ostebrød (kan udelukkes)

1. Rist brødet.
2. Smør de ristede brødsiver. Drys med rigeligt reven ost.
3. Læg brødet i suppeskålene og sæt dem i ovnen til osten er gratineret

**Bagbord** er fortrinlig til denne ret

© Poul E. Petersen nibe ils-pep@live.dk