

## Gulrot- og paprikasuppe

Forrett til 2 personer



1 løk  
3 gulrøtter  
2 paprikaer  
olivenolje  
7 dl kyllingkraft, evt. hønse-  
buljong  
1 stort hvitløkfedd  
1 cm ingefær  
1 dl kremfløte  
salt og pepper

Skrell og kutt opp grønnsakene i terninger. Varm opp en kjele og ha i litt olivenolje. Tilsett løkbitene og la dem surre litt. Pass på at løken ikke blir brun, det kan sette en bitter smak på suppen. Ha i gulrot- og paprikabiter. La dem bli varme før du tilsetter varm kyllingkraft og hvitløk og ingefær delt i biter. La alt koke til grønnsakene er møre. Tilsett fløte og smak til med salt og pepper. Kjør suppen med stavmikser og sil den av til slutt.

Suppen kan lages dagen før og varmes opp.