

Søtpotetsuppe med sprø Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

2 porsjoner

2 skiver Prosciutto di Parma

3 mellomstore søtpoteter

1 gulrot

2 dl fløte

Salt og pepper

2 ss smør

1 rødløk, i båter

Fremgangsmåte

- Start med å sprøsteke Prosciutto di Parma. Legg skivene på bakepapir og stek dem i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter til de er gyldne og sprø. Avkjøl på kjøkkenpapir.
- Skrell grønnsakene. Del to søtpoteter og gulroten i grove biter og kok dem møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og ha i fløte og 1 ss smør. Kjør til jevn suppe med en stavmikser. Tilsett ekstra fløte hvis suppa blir for tykk. Smak til med salt og pepper.
- Den siste søtpoteten kutter du i små terninger. Stek terningene i smør til de er møre og gyldne. Ha i løken og stek i ytterligere 1 minutt.
- Anrett suppen i dype tallerkener og topp med stekt søtpotet og sprø Prosciutto di Parma. Pynt gjerne med friske urter i tillegg.
- **Tips:** Hvis du vil ha en spicy og litt mer smaksrik suppe, kan du tilsette 1/2 finhakket chili og 1/2 ts revet ingefær i suppa.