



Efterårssuppe, amerikanske pandekager, blåbærmarmelade

Blåbærmarmelade

250 g blåbær
1 ss vand
200 g sukker
½ ss citronsaft

Amerikanske pandekager

2½ dl mælk
2½ dl hvedemel
1 spsk sukker
1 store æg
1 knivspidser salt
1 tsk bagepulver
2 ss smeltet smør



Efterårssuppe

250 g hakket oksekød
2 fed hvidløg knust
2 små løg snittede i skiver
3 gulerødder i fine tern
1-2 persillerod i fine tern
3 kartofler i fine tern
ca 1/4 broccoli i små buketter
– roden skæres i tern
4 cherrytomater i både
1 tsk salt
1 boulliontering

Blåbærrene hældes i en gryde og varmes forsigtigt op til frugtmassen koger. Kog bærrene i ca. 5 minutter samtidig med at der røres i gryden. Hæld sukker i og lad det koge med i nogle minutter. Gryden tages så af ilden. Tilsæt citronsaft. Hæld op i lille skål og stil marmeladen koldt.

Alle ingredienserne blandes sammen i en skål (først det våde, så det tørre), piskes grundigt evt. med håndmikser, det må ikke klumpe. Put smør på panden, det må ikke nå at blive brunt, herefter hældes dejen på. Amerikanske pandekager skal være små og tykke, de skal ikke fylde hele panden.

HUSKAT – Alt skal være klargjort inden I begynder på at lave suppen...!!!

Brun kødet i olie og svits derefter de snittede løg og hvidløg heri. Gulerødderne skæres i tern og puttes i. Hæld 3/4 liter vand. Boullionterningen tilsættes - den skal nok opløse sig selv i løbet af opkogningen. Lad suppen passe sig selv i 5 min.

Kartoflerne og persilleroden skæres i tern og kommes i suppen. Koger yderligere 10 min.

Broccolien kommes i og koger med i ca 3 min hvorefter de overskårne cherrytomater koger med.

Suppen smages til med salt. 1-2 minutter efter er den lækre suppe klar.