

Gulrotsuppe med Parmesanchips



4 porsjoner

400 g gulrøtter, i grove biter

1 løk, finhakket

1 hvitløkfedd, finhakket

1 ss smør

6 dl grønnsakskraft

200 g Parmigiano Reggiano med skorpe

Fres gulrøtter, løk og hvitløk i smør i 5 minutter i en kjele.

Ha grønnsakskraften og 100 g parmesan i kjelen. Legg også Parmesan-skorpen i kjelen.

La koke i ca. 20 minutter til gulrøttene er møre.

Løft ut Parmesanskorpen og kjør resten av suppa jevn med en stavmikser. Tilsett litt ekstra kraft hvis du synes suppa er for tykk.

Riv 100 g Parmesan og legg det utover et bakebrett på bakepapir.

Stek Parmesanen i ovnen på 200 grader i ca. 10 minutter til osten er smeltet og gyllen. Avkjøl parmesanen. Knekk av biter og legg bitene på kjøkkenpapir.

Anrett suppen i skåler og topp med Parmesanchips, frisk timian og event litt fersk grovhakket Parmesan.