

Cremet ”Jordskokke-otto”

Jordskokke-suppe

2 store løg og 1 kg vaskede jordskokker skæres i små stykker og karamelliseres i en gryde med 50g smør ved middel varme. Når jordskokkerne er gyldne, **tilsættes** 1 liter vand og det hele koges op. Lad det reducere 1/5 og blend det nu med en stavblender. Smages **til** med en kvart liter piskefløde, salt og peber. Kan sigtes hvis man synes.

400 g **Gyldenlund** Blåhvedekerner koges i 1,5 **time** i rigeligt vand og vendes sammen med jordskokke-suppen.

Puff/Ristede Gyldenlund Scala kerner.

Kernerne koges i rigeligt med vand i 1,5 **time** og køles ned under koldt vand. Derefter hældes de i et dørslag **til** afdrykning. **Efter** 5-10 min. er de klar **til** at komme på en pande med masser af olie så de bliver dækket, og er klar **til** at blive ristet ved svag varme. Når de er sprøde i skallen uden på, lægges kernerne på fedtsugende papir og drysses med lidt fint salt.



HARALDSKÆR
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE