

Agurketid



Agurketid er en periode i sommermånederne, hvor nyhedsmedierne, deriblandt aviserne, kan have svært ved at finde nyheder og derfor bringer nyheder eller pseudonyheder om mindre væsentlige begivenheder. F.eks. om hvem der har dyrket den største eller underligste agurk.

Men det er jo også agurketid på den gode måde. Der er fine agurker at købe, så her er en opskrift på agurkesuppe, der stammer fra Hotel Hesselet. Det er en rigtig sommerforret, der kan laves god tid i forvejen og sættes på køl i skål eller kande, og den er lynhurtig at anrette og servere.

Agurkesuppe (4 pers.)

2 agurker, skrællet
1 dl kraftig hønsebouillon
1 dl god Chardonnay hvidvin
1/4 fed hvidløg
salt og hvid peber
Evt. citronsaft og honning

Giv hvidvinen et opkog, så "spritzen" damper af, da den ellers vil være meget markant i suppen. Alle ingredienser blendes og sigtes igennem en finmasket sigte. Lad det dryppe af en lille time. Juster smagen med honning eller citron. Sæt suppen på køl til den skal serveres.

Serveres med friske rejer (fjordrejer er helt optimalt, hvis man kan skaffe dem), eller brug fantasien med andre skaldyr, gerne fra grill.

Hvis man ikke er til skaldyr, kan suppen serveres med ristet parmaskinke. Skinken kan forsigtigt ristes på en varm pande (prøv at undgå at den krøller sammen) eller mellem to plader i ovn ved 180 grader.

Køkkenskriveren.