

# Persillerods cremesuppe med Belle Boskop og squashbrød

(12 personer)

## Suppe

8 persillerødder  
2 flasker kyllingefond  
1½ liter vand  
3 hakkede skatotteløg  
4 fed hvidløg  
1 dl æbleeddike  
5 dl piskefløde  
1 citron  
Salt og peber  
Smør  
Honning  
3 stk. Belle Boskop

Sauter persillerødderne og løgene i smør. Tilsæt æbleeddike, vand og kyllingefond og kog indtil persillerødderne og løgene er helt møre. Blend suppen og sigt den. Kog den jævn med fløden. Smag til med salt, citronsaft og peber. Skær æblerne i tern og rist dem i lidt smør og honning. Anret suppen i varme dybe tallerkener.

## Brød

100 g smør  
8 dl mælk  
2 dl ymer  
100 gær  
4 tsk. groft salt  
4 tsk. sukker gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser  
400 g groftrevet squash  
1 bundt frisk hakket persille  
Ca. 1600 g hvedemel  
1 æg til pensling

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og tilsæt ymer. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser, men gem lidt af melet. Ælt dejen godt igennem og dæk derefter dejen til med et låg eller et klæde. Lad den stå lunt ca. 1 time. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. mere mel, hvis dejen er for klistret. Del dejen i to stykker og form dem som runde brød. Lad dem efterhæve i ca.20 min. Pensl brødet med æg og klip det i overfladen med en saks. Bag brødet i ovnen i ca.35 min. Ved 200 grader