



Kartoffel/porre suppe med bacon

4 personer

Det skal du bruge:

2 Løg
500 gram skrællede kartofler
2-3 porrer – Den hvide del
1 stilk bladselleri
1 ltr grøntsagsbouillon- 2 terninger
2½ dl madlavningsfløde
salt peber

Bacondrys:

150 gram bacon
150 gram pore - den grønne del

Tilbehør:

Groft brød eller Naanbrød

Det skal du gøre

Svits løg og kartoffelstykker i lidt smør i 3-4 min
Kom porrer og bladselleri i og steg videre i et par min.
Kom bouillon i og kog suppen i ca. 20 min eller til grøntsagerne er møre.
Blend suppen med en stavblender til den er jævn.
Kom fløden i og lad det komme i kog.
Smag til med salt og peber

Bacon drys

Klip bacon i små stykker og steg det ved kraftig varme i ca 5 min og kom det på fedtsugende papir.
Kom porrer stykkerne på og steg ved god varme i en 4-5 min.
Kom det i en skål. Knus baconen og bland det sammen med porrerne

Velbekomme

finn-ekelund.dk