



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kartoffelporresuppe med bacon og surdejsboller

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
1 stk porre
½ stk skalotteløg
1 pose grøntsagsbouillon
½ pose timian
150 g bacon
2 stk surdejsboller
½ pk purløg, frisk
½ dl creme fraiche 18%

Det skal du have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Kartoffelporresuppe:** Skræl kartofler og skær dem i små tern 1x1 cm. Skær top og bund af porre, skær i skiver og skyl dem grundigt. Pil skalotteløg og hak groft. Varm en gryde op med lidt olie. Steg løg og porre ved middelvarme i 1-2 min. Tilsæt kartoffeltern, bouillon, timian og 5½ dl vand. Kog under låg ca. 12-15 min. til kartoflerne er møre.
- 2. Tilbehør:** Rist bacon sprød på en pande. Lun brødene i en brødrister. Snit purløg fint.
- 3. Anret:** Blend suppen med creme fraiche og smag til med salt og peber. Spæd evt. op med lidt vand, hvis den er for tyk. Hæld suppen i portionsskåle eller dybe tallerkner, kom bacon på toppen og drys med purløg. Servér med brød til.