



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. februar 2016

Forret

Kartoffelsuppe.

Ingredienser:

1/2 kg kartofler, 100 g selleri, 1 stor porre (200 g), 1 løg, 10 g smør, 1 ½ l hønse- el. grønsagsbouillon, 1 krydderbuket (persille, timian, laurbær), salt og friskkværnet hvid peber.

Skær kartofler og selleri i terninger. Skær porren i tynde ringe. Tag de grønne ringe fra og læg dem i en skål med koldt vand. Hak løget fint. Smelt smørret i en gryde og tilsæt alle grønsagerne. Lad dem svitse lidt uden at brune.

Tilsæt kogende suppe el. bouillon.

Skum suppen, når den koger. Læg krydderbuketten i, læg låg på og lad suppen simre ca. 1 ½ time.

Tag krydderbuketten op og blend suppen ad 2 el. 3 gange i foodprocessor el. blender el. gnid den gennem en sigte.

Hæld suppen tilbage i gryden og tilsæt afdrøppede porreringe. Lad dem koge 3-5 min. og smag suppen til.

