



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. oktober 2013

Forret

Kartoffelsuppe med porrer (opskrift til 4 personer)



Ingredienser:

Suppen: 10 g smør, 75 g grofthakkede zittauerløg, 500 g kartofler i små tern, 2 porrer i ringe (den hvide del) - ca. 325 g, 1 liter grønsagsbouillon, 1 dl piskefløde, 1 tsk. groft salt, lidt hvid peber.

Bacondrys: 150 g bacon, grofthakket porre (den grønne del) - ca. 150 g.

Suppen:

Lad smørret smelte ved kraftig varme, men uden at det bruner. Svits løg og kartofler i ca. 2 min. Tilsæt porrer og svits ca. 1 min. Hæld varm bouillon ved og lad suppen koge i ca. 20 min. - eller til grønsagerne er møre. Blend suppen til den er jævn - enten med en stavblender eller i en almindelig blender. Kom suppen tilbage i gryden sammen med fløde, salt og peber. Bring suppen i kog og smag den til.

Bacondrys:

Læg bacon på en tør pande og steg det ved kraftig varme i ca. 3 min. Skru ned og steg færdig ved jævn varme i ca. 5 min. Tag bacon af panden og lad det dryppe af på fedtsugende papir. Tør panden af og kom porrerne i, steg dem ved kraftig varme i ca. 4 min. Knus den stegte bacon let og tilsæt det til porrerne.

Server suppen med bacondrys og eventuelt med brød til (se evt. Simremændenes opskrift på madbrød).