

Kartoffel- porresuppe

Til ca. 4 personer (Må gerne laves dagen i forvejen)

Suppen:

1 stort løg

1 porre

6 dl grøntsagsbouillon

4 mellemstore kartofler (+ evt. en ekstra kartoffel, der skæres i små tern, og koges separat)

2 dl fløde

Salt og peber

Topping:

2 skiver rugbrød

4 skiver god bacon

Persilleolie:

En stor dusk persille

2 fed hvidløg

2 spsk solsikkeolie (eller anden neutraltsmagende olie)

1 tsk. Vineddike

Salt og peber

Løget skæres i stave, og svitses "glasagtige" ved mellem varme (må ikke blive for brune). Porren renses (med så meget grønt som muligt) – og snittes i stave. Svitses sammen med løgene. Porren afgiver en del fugt. Grøntsagsbouillon hældes ved, sammen med de skrællede kartofler der er skåret i mindre stykker. Suppen småsimrer indtil kartoflerne er møre eller kogt ud. Suppen kan evt. afkøles til dagen efter, hvor den blendes fint – fløde tilsættes under omrøring og suppen bringes op til næsten kogepunktet. Smages til med salt og peber.

Rist tern af rugbrød i ovnen på bagepapir, ved ca. 200°C – rod lidt rundt i dem undervejs.

Bacon i små tern ristes på pandes og lægges på fedtsugende papir.

Kan evt. serveres på følgende måde:

I bunden af en varmet dyb tallerken lægges nogle af de kogte kartoffeltern, ovenpå hældes suppen på. Der drysses med rugbrødstern og bacontern – og der afsluttes med en rigelig mængde dråber af persilleolie.

Bon appetit !