

Jordkokkesuppe

Ingredienser

300 g jordkokker
100 g smør
250 g kartofler
2 spsk olivenolie
3 dl hvidvin
8 dl hønsebouillon
2,5 dl piskefløde 38 %
400 g bacon i tern

Fremgangsmåde

Skræl jordkokker og kartofler og skær dem grove stykker. Pil løget og skær i tern.

Rist grøntsagerne i olivenolie i en gryde, tilsæt hvidvin og reducer til $\frac{1}{3}$.

Tilsæt hønsebouillon og lad det simre i 20 minutter. Tilsæt fløden og lad det simre i yderligere 5 minutter til alt er mørt. Blend suppen med en stavblender, og smag til med salt og peber.

Bacon rists sprødt på en pande og drysses i suppen.

