

Kartoffel porresuppe med sprød bacon

Ingredienser

50 g smør
400 g porrer i skiver
400 g kartofler i små tern
1 løg
9 dl hønsebouillon/fond
Salt og peber
1 dl fløde
1 dl mælk
Bacon til sprøde bacon tern

Fremgangsmåde

Smelt smør i en gryde og tilsæt porrer, kartofler og løg. Vend det godt rundt i smørret. Krydder med salt og peber. Lad blandingen simre under låg ved svag varme i ca. 10 minutter. Tilsæt herefter bouillon, bring suppen i kog og lad den simre indtil grøntsagerne er møre. Når grøntsagerne er kogt møre, blendes suppen glat med en stavblender. Tilsæt mælk og fløde og smag suppen til. Server med sprødstegt bacontern på toppen.

